

TAMPEREEN AMMATTIKORKEAKOULU
Tampere University of Applied Sciences

PIRKANMAAN KUNTAPÄÄTTÄJIEN ASENTEET LUOMU- JA LÄHIRUOKAA KOHTAAN

Miia Ketonen

Opinnäytetyö
Tammikuu 2010
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen
koulutusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

KETONEN, MIIA:

Pirkanmaan kuntapäättäjien asenteet luomu- ja lähiruokaa kohtaan

Opinnäytetyö 77 s, liitteet 10 s.

Tammikuu, 2010

Tämä opinnäytetyö liittyy Pirkanmaan ProAgrian ”Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla” – hankkeeseen. Yksi hankkeen tavoitteista on lisätä luomun käyttöä julkisten palveluiden ammattikeittiöissä. Tämän opinnäytetyön tutkimuksen tavoitteena ja tehtävänä oli kartoittaa Pirkanmaan alueen kunnanvaltuustojen jäsenten asenteita ja mielikuvia luomusta ja lähiruoasta ja näin myös selvittää, mitkä asiat mahdollisesti vaikuttavat luomun ja lähiruoan käyttöön tai käytön vähäisyyteen kunnissa. Lisäksi selvitettiin kuntien luomun ja lähiruoan käytön nykytilannetta sekä tulevaisuutta.

Opinnäytetyö aloitettiin teoriaosuudella, jossa käsiteltiin luomua sekä lähiruokaa laajasti eri näkökulmista. Ensin selvitettiin niiden ympäristövaikutuksia sekä asemaa nyky-yhteiskunnassa. Lisäksi selvitettiin luomun ja lähiruoan käyttöä Suomessa, Pirkanmaalla sekä ammattikeittiöissä. Opinnäytetyössä tutustuttiin myös luomu- ja lähiruoan käytön tavoitteisiin hallinnon eri tasoilla, kuntarakenteeseen, sekä aikaisemmin aiheesta tehtyihin tutkimuksiin.

Kuntarakennetta tutkailtaessa huomattiin, että ylin päättävä elin kunnissa on kunnanvaltuusto. Juuri tämän takia tutkimus suoritettiin kunnanvaltuustojen jäsenille. Kysely toteutettiin käyttäen sähköistä kyselylomaketta. Tutkimukseen valittavat henkilöt valittiin käyttämällä systemaattista otantaa, jossa valtuutetut järjestettiin kunnittain aakkosjärjestykseen sukunimen mukaan, ja valinnassa käytettiin otantaväliä. Yhteensä kysely lähetettiin 23 kuntaan kahdeksalle valtuuston jäsenelle eli yhteensä 184 valtuutetulle.

Tutkimuksen vastausprosentti oli 48,9. Tutkimuksen tavoite saavutettiin, ja kaikkiin tutkimuskysymyksiin saatiin kattavia vastauksia. Luomuun verrattuna lähiruokaa pidettiin tuoreempana, työllisyyttä lisäävämpänä, paremmin saatavilla olevana, halvempana sekä korkealaatuisempana. Kaikissa vastauksissa tuli jollain lailla ilmi, että lähiruokaa arvostetaan hieman enemmän kuin luomua. Lisäksi tuloksista saatiin selville, että valtuustojen jäsenet tietävät aiheesta paljon. Jotkut heistä ovat jo tehneet aiheesta omassa kunnassaan aloitteita, ja todelta monet ovat valmiita tekemään niin tulevaisuudessa. He ovat sisäistäneet lähiruoan työllistävät vaikutukset ja toivovat sekä luomun että lähiruoan käytön lisääntyvän tulevaisuudessa. Päättäjillä oli lisäksi paljon ideoita, kuinka luomun ja lähiruoan käyttöä voitaisiin lisätä.

Asiasanat: luomuruoka, lähiruoka, Pirkanmaa

ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Service Management
School of Food Studies and Facility Management

KETONEN, MIIA:

Municipal Council Members' Attitudes towards Organic and Local Foods in the Pirkanmaa Region

Bachelor's thesis 77 pages
January 2010

This bachelor's thesis is connected to a venture of ProAgria called "Luomu- ja lähiruokan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla" (Building Supply Chains of Organic and Local Foods in the Pirkanmaa Region). One of the goals of the venture is to increase the use of organic foods in public services. The goal of this thesis is to map out the attitudes that council members of the Pirkanmaa region have towards organic and local foods thus finding out which things influence the use of these foods. In addition, this thesis aims to find out the current situation and the future of using organic and local foods in the municipalities of Pirkanmaa region.

The research in this thesis was executed using an electronic questionnaire. The questionnaire was sent to eight council members to 23 different municipalities, which is 184 council members all together. 90 of them answered, so the response percentage was 48.9. The goal of this research was reached, and a lot of interesting information was gained.

In comparison to organic food, local food was considered to be fresher, cheaper, more available, better for employment, and having higher quality. All the answers implied that council members value local foods more than organic foods.

It was also discovered that council members know a lot about the subject. Some of them had already made an initiative to increase the use of organic and local foods in their municipality. Many of them are also prepared to make an initiative in the future. They are very aware of the positive effect on employment when using local foods, and they hope that municipalities would use organic and local foods much more in the future.

Key words: Organic food, local food, Pirkanmaa

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	LUOMUN MÄÄRITELMÄ	6
3	LÄHIRUOAN MÄÄRITELMÄ	8
4	LUOMUN HISTORIA	9
4.1	Luomu Suomessa ennen 1990 – lukua	10
4.2	Luomu Suomessa 1990 – luvulta eteenpäin	11
5	LUOMUN JA LÄHIRUOAN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET	12
6	LUOMU- JA LÄHIRUOKA NYKY-YHTEISKUNNASSA	14
6.1	Luomun imago	14
6.2	Luomu Pirkanmaalla	16
6.3	Lähiruoka Pirkanmaalla	18
7	LUOMU- JA LÄHIRUOKA AMMATTIKEITTIÖISSÄ	19
7.1	Portaat Luomuun – valmennus	21
7.2	Luomu- ja lähiruokien käyttö ammattikeittiöissä tällä hetkellä	22
7.3	Luomu- ja lähiruokien käytön hyödyt	23
8	LUOMU- JA LÄHIRUOAN KÄYTÖN TAVOITTEET	25
8.1	EU:n tasolla	25
8.1.1	EU:n kestävän kehityksen strategia	25
8.1.2	EU:n luomutoimintasuunnitelma	26
8.2	Valtakunnallisella tasolla	27
8.2.1	Kestävien hankintojen toimintaohjelma	27
8.2.2	Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007 - 2015	29
8.3	Alueellisella tasolla	31
9	AIKAISEMPIA TUTKIMUKSIA	33
9.1	Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta	33
9.2	Lähiruokaa Suomen kunnissa	34
10	KUNTARAKENNE	36
11	PIRKANMAAN ALUEEN KUNTAPÄÄTTÄJIEN ASENNETUTKIMUS	38
11.1	Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelmat	38
11.2	Tutkimusaineisto ja -menetelmät	38
12	TUTKIMUSTULOKSET	40
12.1	Perustiedot	40
12.2	Taustatiedot	43
12.2.1	Päättäjien mielikuvat erityyppisistä ruoista	43
12.2.2	Kestävien hankintojen toimintaohjelman suosituksista	47
12.2.3	Kuntien tarjouspyynnöt	52
12.3	Aloitteellisuus	55
12.4	Tulevaisuudennäkymät	60
12.5	Muuta	67
13	JOHTOPÄÄTÖKSET	68
14	POHDINTA	72
	LÄHTEET	74
	LIITTEET	78

1 JOHDANTO

Suoritin oman syventävän harjoitteluni Pirkanmaan maa- ja kotitalousnaisilla, jossa tein myös luomuun ja lähiruokaan liittyviä töitä. Harjoitteluni aikana kiinnostuin aiheesta ja oli selvää, että haluan tehdä opinnäytetyöni kyseiseen aihepiiriin liittyen. Mahdollisuus tähän tulikin Pirkanmaan ProAgrian kautta. ProAgria on valtakunnallinen maaseudun ja maaseutuelinkeinojen neuvonta- ja kehitystoimintaan erikoistunut yhtymä, joka jakautuu moniin erilaisiin palvelukokonaisuuksiin, kuten ProAgria Maito, ProAgria Kasvi, ProAgria Liha, ProAgria Yritys ja ProAgria Tekniikka.

Pirkanmaan ProAgrialla on vuosina 2008–2010 käynnissä ”Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla” – hanke. Hankkeen kohderyhmiä ovat luomutuottajat, luomuraaka-aineiden ostajat, jalostajat, pirkanmaalaiset ammattikeittiöt ja erikoismyymälät sekä ravitsemisalan oppilaitokset. Yksi hankkeen tavoitteista on lisätä luomun käyttöä pääasiassa julkisten palveluiden ammattikeittiöissä, esimerkiksi kouluissa. (ProAgria Pirkanmaa 2009.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa Pirkanmaan alueen kunnanvaltuustojen jäsenten asenteita luomua ja lähiruokaa kohtaan, sillä valtuusto on se päättävä elin, joka viime kädessä tekee oman kuntansa linjaukset luomun sekä lähiruoan käytöstä. Näin pyrin myös selvittämään, mitkä asiat mahdollisesti vaikuttavat luomun ja lähiruoan käyttöön tai käytön vähäisyyteen kuntien ruokapalveluissa. Selvitän myös kuntien luomun ja lähiruoan käytön nykytilannetta sekä mahdollista tulevaisuutta. Tutkimuksen tulosten analysoinnilla pyrin löytämään keinoja, joilla asenteisiin voitaisiin mahdollisesti vaikuttaa.

2 LUOMUN MÄÄRITELMÄ

Luomu eli luonnonmukainen tuotanto on tietynlainen vaihtoehtoinen elintarvikkeiden ja niiden raaka-aineiden tuotantomenetelmä. Luomutuotannossa ei käytetä kemiallisia lannoitteita eikä torjunta-aineita. ”Luonnonmukaisessa viljelyssä hoidetaan ennen kaikkea maata ja sen omaa kasvukuntoa. Ravinnerikkautta, maan elävyyttä ja rakennetta ylläpidetään viljelykierron, viherlannoituksen sekä kompostoitujen, eloperäisten lannoitteiden avulla, jolloin maaperässä ei ole huuhtoutuvaa ravinneylijäämää” (Agronet 2009).

Jos kootaan yhteen erilaiset määritelmät ja periaatteet, niin luomutuotannolla on erittäin monipuolisia tavoitteita. Ensinnäkin pyritään käyttämään luonnonvaroja niin, että ympäristölle koituu mahdollisimman vähän haittaa, säilytetään maaperän luontainen viljavuus, noudatetaan kotieläinten luontaisia tarpeita, sekä kierätetään ravinteita mahdollisimman täydellisesti. Lisäksi viljelijöille pyritään takaamaan kohtuullinen toimeentulo sekä luomaan toimiva yhteys tuottajien ja kuluttajien välille. Kaikkien näiden periaatteiden avulla pyritään tuottamaan korkealaatuisia elintarvikkeita ja samalla turvaamaan tulevien sukupolvien ja ympäristön tulevaisuus. (IFOAM 2009; Hakala 2009.)



KUVIO 1. Luomumerkit. (Luomutietopankki 2009.)

Luonnonmukaista tuotantoa valvotaan tiukasti. Valvovia tahoja ovat Elintarvikevirasto ja Kasvintuotannon tarkastuskeskus sekä Luomuliitto. Toimija, joka tuottaa, valmistaa, valmistuttaa, pakkaa tai tuo maahan luomutuotteita ja kuuluu luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään voi saada Luomu-valvottua tuotantoa – merkin (kuvio 1). Merkki siis kertoo tuotteen EU:n luomuasetuksen mukaisuudesta ja suomalaisesta valvonnasta, ei tuotteen suomalaisuudesta.

Kyseisen merkin myöntää Kasvintuotannon tarkastuskeskus. (Agronet 2009; Evira 2009.)

Leppäkerttumerkin (kuvio 1) puolestaan myöntää Luomuliitto, ja se myönnetään vain suomalaiselle tuotteelle. Leppäkerttumerkin saaneet tuotteet täyttävät sekä Luomuliiton tuotantoehdot että viralliset luomutuotannon ehdot. Molemmat merkit kertovat että tuotteen raaka-aineista vähintään 95 % on luonnonmukaisesti tuotettuja. (Kuluttajavirasto 2009.)

Demeter – merkki (kuvio 1) myönnetään biodynaamisen viljelyn periaatteita noudattavalle viljelijälle. Myös biodynaamista viljelyä valvoo Evira. Merkin Suomessa myöntää Biodynaaminen yhdistys. (Biodynaaminen yhdistys ry 2009.) Yllämainitut luomumerkit ovat kaikki vapaaehtoisia.

3 LÄHIRUOAN MÄÄRITELMÄ

Lähiruoalle ei ole olemassa virallista määritelmää, sillä se ei ole millään lailla valvottua tuotantoa eikä sille ole olemassa samanlaisia kriteerejä kuin esimerkiksi luomutuotannolle. Lähiruoalla viitataan luonnollisesti lähellä tuotettuun ja kulutettuun ruokaan. Maa- ja metsätalousministeriön asettama lähiruokatyöryhmä määritteli lähiruoan olevan "ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistään oman alueensa taloutta ja työllisyyttä" (Lähiruokatyöryhmä 2000). Tämä määritelmä vaikuttaa kaikkein selkeimmältä ja sitä laajasti käytetään ns. virallisena lähiruoan määritelmänä.

Lähiruoan määritelmiä on kuitenkin olemassa useita. Pääasiassa voidaan sanoa, että kaikki kotimainen ruoka on lähiruokaa. Lähiruoan ei siis tarvitse välttämättä olla peräisin kotikunnasta tai – maakunnasta. Lähiruoan pääperiaatteina voidaan pitää turvallisuutta, joustavuutta, tuoreutta sekä laatua. Kaikkien viime aikojen ruokaskandaalien seurauksena kuluttajat haluavat yhä enenevässä määrin tietää, mistä heidän ruokansa on peräisin ja mistä raaka-aineista se on valmistettu. Lähiruoan jäljitettävyyks on hyvä, ja kuluttajat voivat saada helposti selville, mitä he oikeastaan syövät. (Kaukopuro-Klemetti 2009.)

Ruoan tuottaminen ja sen käyttäminen mahdollisimman lähellä tukee lisäksi koko Suomen hyvinvointia. Lähiruoan yhtenä perusajatuksena onkin hyötyjen jääminen mahdollisimman suureksi osaksi kulutuspaikkakunnalle. Kun suositaan oman alueen tuotteita, saa kunta samalla lisää tuloja esimerkiksi veroista. Lähiruoan suosiminen lisää myös työpaikkoja, mikä tietenkin vähentää työttömyys- ja sosiaalikuluja. (Kaukopuro-Klemetti 2009; Karttini 2005.)

4 LUOMUN HISTORIA

Luomun historia ulottuu kauas. Jo vuosilta 23–79 peräisin olevissa lähteissä kuvaillaan pohjoisafrikkalaista palkokasveja sisältävää viljelykiertojärjestelmää, ja Alankomaissakin palkokasveja on käytetty jo 1500 - luvulta lähtien. Kuitenkin vasta 1800- luvun lopulla alettiin ymmärtää tieteellisiä perusteita kasvinvuorotuksen toimivuudelle. Kasvinvuorotus tarkoittaa viljelykiertoa eli sitä, että tietyllä pellolla viljellään vuorotellen erilaisia kasveja sekä myös syys- ja kevätviljoja. Typensidonnassa pellolla viljellään tuotantokasvien lisäksi sellaisia kasveja, joilla on hyvä typensidontakyky. Kasvien typensidontakyky perustuu tietynlaisien bakteerien kykyyn muuttaa ilmassa olevaa typpeä kasveille käyttökelpoiseen muotoon. Jos viljapellolla kasvaa viljan lisäksi esimerkiksi apilaa, teollisia lannoitteita tarvitaan vähemmän. (Finfood 2009; Heinonen 2002, 328; Hakala 2009.)

Luomuviljelyn esiasteena pidetään 1900- luvun alussa syntynyttä karjatonta maanviljelyä. Karjattomassa maanviljelyssä hyödynnettiin myös tehokkaammin biologista typensidontaa ja biojätteiden kierrätystä. Virallisen luomuhistorian mukaan luomun keskeiset periaatteet syntyivät 1920-luvulla Saksan alueella, jossa huomattiin, että viljavat ja tuottoisat pellot alkoivat rappeutua ja alettiin epäillä, että syynä tähän olisi runsas kemiallisten lannoitteiden käyttö. Tästä johtuen vuonna 1924 Rudolf Steiner ehdotti käytettäväksi biologis-dynaamista viljelytapaa, jonka lähtökohtana olivat ravinnon laadun kehittäminen ja eri viljelytapojen vaikutus tuotteiden ravintoarvoon. Tästä keksinnöstä syntyi muissa maissa monia erilaisia versioita, kuten orgaaninen viljely Englannissa, orgaanis-biologinen viljely Sveitsissä sekä biologinen viljely Ranskassa. (Hakala 2009; Heinonen 2002, 329–330.)

Kansainvälinen luonnonmukaisen maatalouden järjestöjen liitto, eli IFOAM, perustettiin vuonna 1972. IFOAMin peruseriaate on, että ”luomu on ekologisesti ja yhteiskunnallisesti tarkoituksenmukaista ja kestävää maataloutta ja elintarvikkeiden tuotantoa” (Hakala 2009; IFOAM 2009),

Tanska oli ensimmäinen maa, jossa alettiin rahallisesti tukea luomuviljelyyn siirtyviä maatiloja jo vuonna 1987. Saksa, Ruotsi ja Sveitsi seurasivat pian perässä ja lopulta myös Suomi vuonna 1990. (Hakala 2009.)

4.1 Luomu Suomessa ennen 1990 – lukua

Suomessa luomuviljely on periaatteessa alkanut jo vuonna 1927, jolloin tehtiin ensimmäinen luomuviljelykoe. Ensimmäinen alan yhdistys oli Biodynaaminen yhdistys, joka perustettiin vuonna 1946. Sen tarkoituksena oli lisätä yhteistyötä kaikkien ympäristöystävällisestä maataloudesta kiinnostuneiden kesken. Biodynaaminen yhdistys julkaisi myös ensimmäisen suomenkielisen biodynaamisen viljelyn oppaan vuonna 1950. Vuonna 1951 julkaistiin ensimmäinen luomuviljelijöiden luettelo, jossa oli kaksi nimeä. Luomuviljelyn saralla oli vielä 1970 – luvun alkuun hiljaista, silloin kaupallista viljelyä harjoitti vain noin 20 tilaa. (Hakala 2009; Biodynaaminen yhdistys ry. 2009; Heinonen 2002, 334-336.)

1980 – luvulla luomuviljely oli Suomessa yhä marginaalista toimintaa, vain 0,04% pelloista oli luomuviljelyssä. Maatalouspolitiikassa luomua pidettiin enemmänkin maatalouden erikoistumisvaihtoehtona ja myönteisenä harrastuksena. 1980- luvulla Suomessa myös kiisteltiin luomutuotannon nimestä. Perustettiin jopa toimikunta miettimään sopivaa nimeä, joka päätyikin käyttämään nimeä ”luonnonmukainen viljely”. Tämä ehdotus kuitenkin hylättiin, sillä käsitteen katsottiin viittaavan siihen, että tavanomainen viljely oli luonnonvastaista. Lopujen lopuksi Maatalous-lehden järjestämän kilpailun myötä alettiin käyttää termiä ”luonnonomainen viljely”. (Hakala 2009.)

1985 perustettiin Suomen luonnonmukaisen viljelyn yhdistysten liitto (myöhemmin Luomuliitto). Jo vuotta myöhemmin alettiin suunnitella valtakunnallista valvontajärjestelmää. Maa- ja metsätalousministeriö alkoi tukea luomun kehittämistä, ja vuonna 1987 myönnettiin määrärahat kuuden luomuneuvojan palkkaamiseen. Ensimmäinen päätoiminen neuvoja palkattiin Mikkelin seudulle. Syksyllä 1987 tuli käyttöön Leppäkerttu-merkki, ja samalla sanaa ”luomu” alettiin käyttää laajemmin. Ensimmäiset luomun jatkojalostusta koskevat ohjeet vahvistettiin

vuonna 1989, ja vapaaehtoinen tarkkailu alkoi seuraavana vuonna. Tällöin luomuviljelijöitä oli 373. (Hakala 2009; Heinonen 2002, 339-340.)

4.2 Luomu Suomessa 1990 – luvulta eteenpäin

Luomuun siirtyminen on tiloille kallista, sillä niiden täytyy tehdä uusia investointeja ja satotasot laskevat. Tämän vuoksi Suomessakin otettiin käyttöön siirtävavaihetuki vuonna 1990. Tuen siivittämänä luomutuottajien määrä kaksinkertaistui, ja Suomen luomuviljelyala nousi 9000 hehtaariin. Myös luomuelintarvikkeita alettiin pikku hiljaa kehittää. (Hakala 2009.)

Suomen liittyttyä EU:hun vuonna 1995 maatalouden tuottajahinnat laskivat. Suomalaisen maanviljelijöiden piti keksiä uudenlaisia tulonlähteitä, ja valtiokin alkoi vähitellen pitää luomua vakavammin otettavana viljelymuotona sekä varteenotettavana maaseudun selviytymisstrategiana. Niinpä vuonna 1996 maa- ja metsätalousministeriö asetti tavoitteen luomualan moninkertaistamisesta. Kyseinen vuosi olikin luomun kehityksen kannalta huippuvuosi, sillä silloin luomuviljelyyn siirtyi yli 1700 uutta tilaa, ja tilojen koko kasvoi keskimäärin 10 hehtaarista jopa 40 hehtaarin keskialaan. Myös jatkojalostajien määrä kasvoi ja muutkin toiminnot kuten neuvonta, koulutus ja tutkimus löysivät omat tekijänsä. (Hakala 2009.)

1990-luvun lopussa luomutilojen määrä tasaantui noin 5000 tilaan. 2000-luvulla tavallinenkin maanviljely väheni, joten tietenkin myös luomuviljely alkoi vähentyä. Vuonna 2005 alkoi selvä lasku, jopa 500 tilaa lopetti luomun viljelemisen ja myös peltoalat pienenivät. Kuitenkin maa- ja metsätalousministeriön asettaman maatalousstrategian tavoitteena on, että vuoteen 2010 mennessä 15% viljelyalasta olisi luonnonmukaisesti viljeltyä. (Hakala 2009; Heinonen 2002, 341.) Vuonna 2007 koko Suomen luomuviljelyalasta 6,6% oli luomuviljeltyä. (MTT 2008). Eviran julkaisemat vuoden 2009 ennakkotiedot kertovat, että luomuviljelyala vuonna 2009 on 7,2%. (Evira 2009.) Kyseisistä tiedoista nähdään, että maa- ja metsätalousministeriön asettaman tavoitteen saavuttaminen tulee olemaan erittäin vaikeaa, ellei jopa mahdotonta. Vaikka viljelyala onkin kasvanut jatkuvasti, kasvu on silti ollut liian hidasta.

5 LUOMUN JA LÄHIRUOAN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

Joka kolmas suomalaisten nauttima ateria on valmistettu jossakin ammattikeittiössä ja vuosittain erilaiset kuntien ja valtion ammattikeittiöt käyttävätkin ruokaan noin 300 miljoonaa euroa. Kaikista kulutukseen liittyvistä ympäristövaikutuksista sekä kasvihuonepäästöistä noin 1/3 muodostuu ruoasta ja kaikista siihen liittyvistä kuljetuksista, pakkaamisista ynnä muusta. Lisärasite ympäristölle on kaatopaikalle päätyvä ruoka. Ruokaa heitetään kaatopaikalle noin 60 kiloa jokaista suomalaista kohden vuodessa. Lisäksi koko Suomen energiankulutuksesta noin viidesosa kuluu ruokaan, kun mukaan lasketaan viljely, kuljetus, jalostus ja ruoanlaitto sekä varastointi. (Ympäristöministeriö 2008.)

On vaikeaa määritellä millainen elintarvike on kestävämpi tai vastuullisempi kuin jokin toinen. Erilaiset tutkimukset eri puolilla maailmaa antavat erilaisia tuloksia ja niitä myös tulkitaan eri tavoin. Useimmin kuitenkin tulokset viittaavat siihen, että luomuviljelyn vaikutukset luontoon ovat positiiviset ja sen kokonaistuotanto kuluttaa vähemmän energiaa kuin perinteinen viljely. Ympäristöministeriön kestävien hankintojen toimintaohjelmaehdotuksen mukaan ”luomuelintarvikkeilla on yllättävän iso kasvihuonepäästöjä vähentävä potentiaali. Julkisilla hankinnoilla olisi mahdollista vähentää hiilidioksidipäästöjä 4,9 miljoonalla tonnilla. Jos lisäksi kaikki EU-alueen asukkaat siirtyisivät luomuruoan käyttöön, olisi vähennyspotentiaali 86 miljoonaa tonnia hiilidioksidia” (Ympäristöministeriö 2008).

Myös lähiruoan ympäristövaikutuksista kiistellään. Maatalous- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkimusten mukaan kuljetusten osuus koko tuotantoketjun hiilidioksidipäästöistä on todella pieni. Näin lähiruoan suosimista ei voitaisi enää perustella kuljetusmatkojen lyhyydellä. Kuljetuksista eniten hiilidioksidipäästöjä syntyy kuluttajan omasta kauppamatkasta. (Mikkonen 2008.)

Lisäksi esimerkiksi ruista on ilmastoystävällisempää kasvattaa esimerkiksi Saksassa, sillä siellä rukiin sadot ovat kaksinkertaiset Suomeen verrattuna ja viljan kuljettaminen suurissa erissä Itämeren yli ei juuri lisää hiilidioksidipäästöjä. Toisaalta monia tuotteita kuljetetaan ”turhan takia” ympäri maapalloa. Esimerkkeinä voitaisiin mainita vaikkapa norjalainen kala, joka viedään Aasiaan jalostetta-

vaksi ja tuodaan taas takaisin Norjaan myytäväksi. (Mikkonen 2008.) On siis kovin tapauskohtaista, mitkä tuotteet ovat ympäristöystävällisempiä kotimaassa tuotettuina, ja mitkä taas kannattaisi ostaa ulkomaisina. Täytyy kuitenkin muistaa, että tässä on kyse vain hiilidioksidipäästöjen määrästä, eikä esimerkiksi tuotteen turvallisuudesta, jäljitettävyydestä tai laadusta.

6 LUOMU- JA LÄHIRUOKA NYKY-YHTEISKUNNASSA

Luonnonmukaista maataloutta harjoitetaan nykyään ympäri maailmaa. Vuonna 2007 luomuvälvönnän piiriin kuului 31 miljoonaa peltohehtaaria, ja kaikkiaan luomuhyväksyttyä peltoalaa oli 62 miljoonaa hehtaaria, eniten Meksikossa, Ugandassa, Italiassa ja Sri Lankassa. Luomutuotteiden maailmanlaajuinen myynnin kasvukin on ollut hurjaa, vuodesta 2002 vuoteen 2005 noin 43 %, tosin suurin osa myynnistä tapahtuu Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa. Useimmiten varsinkin länsimaissa luomun kysyntä ylittää tarjonnan. (Hakala 2009.)

Kuten liitteestä 1 nähdään, Suomessa luomun markkinat ovat olleet kasvussa vuodesta 2005 eteenpäin. Vuonna 2005 luomumarkkinoiden arvo oli 51,3 miljoonaa euroa. Vuonna 2008 arvo oli noussut jo 74 miljoonaan euroon. Samalla aikavälillä luomutuotteiden osuus kotitalouksien elintarvikeostoista on noussut 0,8 prosentista yhteen prosenttiin. (Ruokatiedon luomutiedotus 2006, 2007, 2008.)

Eurooppaan verrattuna Suomessa luomun kulutus laahaa kuitenkin jälkijunassa. Tanska on luomun osalta tällä hetkellä Euroopan johtava maa. Vuonna 2008 Tanskassa luomutuotteita ostettiin 106 eurolla/asukas. Suomessa vastaava luku oli 15 euroa. (Hvoldal 2009; Kurunmäki 2009.) Suomessa suurin luomutuotteen markkinaosuus vuonna 2008 on kananmunilla; 7,4 % kaikista myydyistä kananmunista. Seuraavaksi eniten luomutuotteista ostetaan jauhoja ja hiutaleita (4,5 %) sekä vihanneksia ja juureksia (2,7 %). (Liite 1.) Tässäkin asiassa Tanska voittaa Suomen ylivoimaisesti. Siellä suurin luomutuotteen markkinaosuus on lastenruoilla; 93 % kaikista myydyistä lastenruoista (Hvoldal, 2009).

6.1 Luomun imago

Luomulla on Suomessa hyvin vaihteleva imago. Syynä tähän saattaa olla se, että suomalaisilla kuluttajilla ei ole tarvetta löytää ”puhtaampaa” ruokaa. Suomalainen tavanomaisestikin tuotettu ruoka tuntuu kuluttajasta tarpeeksi puhtaal-

ta, ja näin ei koeta olevan tarpeeksi suurta eroa luomun ja tavanomaisen tuotteen välillä. Esimerkiksi amerikkalaisessa orgaanisia tuotteita myyvässä kaupapakettijussa myydään tavanomaisia suomalaisia Valion tuotteita, sillä heidän näkökulmastaan ne ovat puhtaita. (Virtanen 2008.)

Luomun terveellisyydestä keskustellaan jatkuvasti mediassa. Monet tutkimukset ovat osoittaneet, että luomuruoassa on esimerkiksi sydän- ja verisuonitauteja sekä syöpäriskiä vähentäviä antioksidantteja 40 % enemmän kuin tavanomaisin menetelmin tuotetussa vastaavassa ruoassa (Ympäristöministeriö 2008). Tosin tällaiset tulokset riippuvat täysin siitä, minkälaisessa maaperässä ja millaisissa ilmasto-oloissa luomutuotteet ovat kasvaneet. Ei voida siis sanoa, että luomutomaatissa on aina enemmän antioksidantteja kuin tavanomaisessa, se riippuu täysin olosuhteista. Näin ollen mediassa siis liikkuu täysin päinvastaisia ja ristiriitaisia tietoja ja täten kuluttaja ei voi tietää, mikä todella pitää paikkansa; miksi luomusta kannattaa maksaa enemmän. Asia, josta tutkimukset ovat lähestulkoon yhtä mieltä on se, että luomutuotteet sisältävät vähemmän lisäaineita, torjunta-ainejäämiä ja muita ainejäämiä. (Palssa 2009.)

Luomutuotteiden hinta on usein korkeampi kuin vastaavien tavanomaisesti tuotettujen tuotteiden. Joidenkin selvitysten mukaan luomutuotteen hinta voi olla jopa 4 - 5 - kertainen. Tosin myös luomutuotteiden hintaerot eri myymälöiden välillä ovat isoja. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

Lisäksi luomutuotteiden tarjonta on vielä todella yksipuolista eli valikoimaa ei ole. Tähän on yhtenä syynä se, että Suomessa elintarvikeala on erittäin keskittynyt suuriin toimijoihin. Pienten luomutuottajien on todella vaikea saada tuotteitaan laajempaan myyntiin. Tämän takia luomun hintakin nousee, sillä pieniä eriä tuotteita joudutaan siirtelemään pitkiä matkoja. Erään mainostoimiston tilaama luomututkimus kertoo, että kuluttajien mielikuva luomusta ei ole hyvä. Tuotteet koetaan nahistuneiksi ja huonolaatuisiksi. Tuotteiden nahistuneisuus saattaa tietenkin johtua siitä, että ne eivät kierrä kaupoissa tarpeeksi hyvin. (Virtanen 2008.) Myös lisä- ja säilöntäaineiden käytön vähäisyys vaikuttaa siihen, että tuotteet eivät säily kaupan hyllyssä yhtä kauan kuin vastaavat tavanomaisesti tuotetut tuotteet.

6.2 Luomu Pirkanmaalla

Kuten liitteestä 2 nähdään, vuonna 2007 Pirkanmaalla on ollut yhteensä 374 luomua viljelevää tilaa, mikä on 7,6 % kaikista Pirkanmaan maataloista. Koko Suomessa oli yhteensä 3656 luomutilaa, mikä taas on 5,5 % Suomen maataloista. Pirkanmaalla siis viljellään luomua keskiarvoa useammilla tiloilla. Maakunnista Pirkanmaalla on toiseksi eniten luomutiloja ja kolmanneksi eniten luomuviljeltyjä pellohehtaareja. Luomukotieläintiloja on toiseksi eniten Suomessa. Kaura-ala on Pirkanmaalla maan suurin. Toisaalta luomuperunan, - avomaavihannesten ja – marjojen viljelyala on ollut pienentymään päin. Porkkanaa, sipulia ja kaalia ei tuoteta maakunnassa lähestulkoon lainkaan. Eniten luomua viljellään Luoteis-Pirkanmaalla (Hämeenkyrö, Ikaalinen, Kihniö, Parkano), missä luomutilojen osuus on 14 % kaikista tiloista. (Pirkanmaan Liitto 2008; ProAgria Pirkanmaa 2008.)

Kuten kuviosta 2 nähdään, luomutilojen määrä Pirkanmaalla on vähentynyt tasaisesti vuosina 2000–2007. Kuitenkin luomuviljelyala on pysynyt lähestulkoon samana ja jopa kasvanut hiukan, joten tilojen koot siis ovat kasvaneet. Samalla myös luomueläintilojen määrä on kasvanut, etenkin vuosina 2006 ja 2007. Kaiken kaikkiaan luomuviljelyn kehitys Pirkanmaalla näyttää positiiviselta. (ProAgria Pirkanmaa 2008.)

Luomutilojen määrä ja luonnonmukaisesti viljelty peltopinta-ala Pirkanmaalla 2000 - 2007. Luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään liittyneiden ja järjestelmästä eronneiden tilojen määrä ja pinta-alat 2000 - 2007.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Luomutiloja, kpl	489	467	480	470	471	430	400	399
Luomueläintiloja, kpl	35	37	34	34	34	37	44	50
Luomuviljelyala, ha	12 065	12 410	13 665	13 724	15 260	13 872	12 938	12 793
Luomu+sv	14 444	14 428	15 057	15 120	16 597	14 708	13 570	13 648
Uusia, kpl	+ 27	+ 12	+ 20	+ 16	+ 8	+ 5	+ 6	+ 8
Poistuvia, kpl	- 29	- 31	- 9	- 22	- 7	- 46	- 35	- 9
Uusia, ha		+ 487	+ 566	+ 567	+ 195	+ 184	+ 141	+ 277
Poistuvia, ha			- 85	- 580	- 137	- 1 300	- 1082	- 327

KUVIO 2. Luomuviljely Pirkanmaalla (ProAgria Pirkanmaa 2008.)

Pirkanmaalla ongelmana luomutuotannossa on se, että ammattikeittiöille ja erikoiskauppoihin ei ole saatavilla riittävästi paikallisesti tuotettuja luomuvihanneksia, sillä kuten yllä on mainittu, mm. perunan ja marjojen viljelyalat ovat jatkuvasti pienentyneet. Toinen ongelma on luomuliha. Vaikka luomueläintilat ovatkin kasvaneet (kuvio 2), luomulihan tarjonta uhkaa vähentyä. Tämä johtuu vuoden 2008 alusta voimaan tulleista uusista ehdoista, joiden mukaan märehäntijöiden rehu tulee olla täysin luomua. Luomulihan määrän vähäisyyteen vaikuttaa myös se, että isot teurastamot eivät jalosta luomutuotteita. Näin suuri osa pirkanmaalaisesta luomulihasta myydään tavanomaisena lihana. (ProAgria Pirkanmaa 2008.) Edellä mainitut asiat ovat erittäin harmillisia, sillä etenkin luomulihalle saattaisi olla paljonkin kysyntää nyt, kun eläinten hyvinvoinnista ja lihan turvallisuudesta jatkuvasti mediassa keskustellaan.

Viljantuotannossakin on ongelmia. Kuten aiemmin tässä luvussa on todettu, Pirkanmaan luomukaura-ala on maan suurin. Kuitenkin suuri osa viljasadosta päätyy tavanomaiseksi rehuksi karjalle, vaikka luomuviljan hinta on ollut korkeampi kuin tavanomaisen viljan. Tämä kertoo siitä, että luomuviljan tuottajien, ostajien ja jalostajien tarpeet eivät ole kohdanneet tai tuotantoketju on tältä osin jollain lailla poikki. Tuotannon tulisi tyydyttää ammattikeittiöiden ja ns. lähiruokamarkkinoiden kysyntää paremmin ja toisaalta lihan ja viljan osalta valtakunnallisen jalostuksen tarpeita. (ProAgria Pirkanmaa 2008.)

Pirkanmaalla on tehty paljon luomun hyväksi. ProAgrialla on ollut käynnissä useita luomuun liittyviä hankkeita. Ensimmäinen, Pirkanmaan Luomu – hanke toteutettiin vuosina 2000–2005. Seuraava hanke, Pirkanmaan Luomulaituri – hanke (2006–2007) pyrki lisäämään luomun tunnettuutta ja kulutusta. Tällä hetkellä käynnissä on Luomu- ja lähiruoan tarjontaketjujen rakentaminen Pirkanmaalla – hanke, johon tämäkin opinnäytetyö löyhästi liittyy. (ProAgria Pirkanmaa 2009.)

ProAgrian Luomulaituri - hankkeen loppuraportin mukaan Pirkanmaan luomutuotantoa voitaisiin kehittää rakentamalla toimiva luomukasvien tarjontaketju ja lisäämällä luomulihan tuotantoa sekä ohjaamalla tuotettu liha luomujatkojalostukseen. Myös luomuviljaketjun toimivuutta tulisi parantaa niin, että satotasot nousevat ja luomutuotteet pysyisivät luomuna loppuun asti, eikä niitä sekoitet-

taisi tavanomaisiin tuotteisiin. Viimeisimpänä kehittämiskohtana on luomusta tiedottaminen ja ammattikeittiöiden kouluttaminen luomutuotteiden käyttämiseen ja hankintaan. (ProAgria Pirkanmaa 2008.)

6.3 Lähiruoka Pirkanmaalla

Lähiruoan käytöstä ei ole olemassa valtakunnallisiakaan tilastoja, joten on vaikeaa määritellä kuinka paljon Pirkanmaan alueella lähiruokaa käytetään. Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvityksen mukaan yleisimmät kuntien käyttämät lähituotteet olivat perunat, marjat, leivät, vihannekset, juurekset ja kalat. Lisäksi myös lihaa, hedelmiä, viljatuotteita, sieniä, maitotaloustuotteita ja yrttejä hankittiin lähituottajilta. (Muukka, Kuosmanen, Ylinampa, Blomquist, Kärkkäinen, Malaska, Soininen & Soininen 2008.) Tästäkään selvityksestä ei kuitenkaan varsinaisia käyttäjämääriä löydy. Maanviljelyä Pirkanmaalla kuitenkin on; yhteensä noin 4900 maatilaa (7,3 % koko maasta) ja pelto- sekä puutarhapinta-alaakin jopa noin 163 000 hehtaaria. (Liite 2).

Syksyllä 2009 tapahtui kiinnostavia lähiruoan käyttöä edistäviä asioita. Muiden muassa MTK-Pirkanmaa sekä ProAgria Pirkanmaa järjestivät Kestävät julkiset elintarvikehankinnat – iltapäivän. Sen tarkoitus oli olla tuottajien ja ruokaa ostavien tahojen yhteistilaisuus. Kohderyhmänä olivat erityisesti Pirkanmaan julkisen sektorin ruokapalvelut, hankintavastaavat, elintarviketuottajat, pk-sektorin jatkojalostajat sekä alueellisten ruokaketjujen kehittäjät. (MTK 2009.)

Lähiruoan käytölle löytyy vahvaa kannatusta Pirkanmaalla. Tästä hyvä esimerkki on 6.10.2009 Aamulehdessä ollut uutinen, jonka mukaan Pirkkalan pormestari on luovutettu kuntalaisaloite kotimaisen ruoan suosimisesta kunnan hankinnoissa. Aloitteessa esitetään, että Pirkkalan kunta sitoutuisi hankkimaan vain kotimaisia tuotteita ja lähiruoan suosiminen tulisi osaksi Pirkkalan kuntastrategiaa. Tämä aloite perustuu edellisellä viikolla julki tulleeseen tietoon, jonka mukaan Pirkkalan joukkoruokailussa käytetään brasilialaista lihaa. Artikkelin mukaan pormestari lupasi viedä aloitetta eteenpäin valtuustolle sekä seudun muille kuntajohtajille. (Aamulehti 2009.)

7 LUOMU- JA LÄHIRUOKA AMMATTIKEITTIÖISSÄ

Kunnat tarjoavat 440 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa. Vuonna 2008 jokainen suomalainen söi keskimäärin 153 erilaisten ammattikeittiöiden valmistamaa ruokaa. Kaikki suomalaiset ovat jossain elämänsä vaiheessa julkisen ruokapalvelun asiakkaita, ja monet syövät päivän ainoan lämpimän ateriansa jossakin ammattikeittiössä. Joukkoruokailun kansanterveydellinen merkitys onkin hyvin suuri, se opettaa hyviin ruokailutottumuksiin ja näin lisää hyvinvointia. Julkisen ruokapalvelun tärkeänä tehtävänä on myös siirtää ruokakulttuuria sukupolvelta toiselle. Kuntaliiton tiedotteessa haastateltu erityisasiantuntija muistuttaakin, että vaikka taloudellisen taantuman aikana tuntuu helpolta ensimmäisenä säästää julkisista ruokapalveluista, kannattaisi kuitenkin miettiä asiaa uudestaan. Lähiruoan suosiminen hankinnoissa on investointi kunnan ja koko seudun elinvoimaisuuteen, ruokapalveluiden laatuun ja asukkaiden hyvinvointiin. (Kaukopuro-Klemetti 2009; Muukka 2008.)

Miksi ammattikeittiössä kannattaa käyttää luomua ja lähiruokaa?

- Halutaan tarjota turvallista ja jäljitettävää ruokaa
- Halutaan tarjota asiakkaille lisäarvoa ja terveellisyyttä
- Tukee yhteiskuntavastuuta ja kestäväää kehitystä
- Luomu toimii osana ympäristöohjelman toteuttamista

(EkoCentria 2008.)

Julkisten hankintojen kilpailutuksen kannalta luomu on helpompi vaihtoehto kuin lähiruoka. Luomu on erikseen säädelty ja valvottu tuotantomuoto, joten se saa olla kriteerinä julkisissa hankinnoissa. Näin ollen teknisenä eritelmänä voidaan vaatia, että elintarvikkeet on tuotettu luonnonmukaisesti. EU:n sääntöjen mukaan kotiin päin vetäminen on julkisissa hankinnoissa kielletty, joten lähiruoka sinänsä ei voi olla kriteerinä. (EkoCentria 2008.) ”Hankintalainsäädännön vastaista ei sen sijaan ole toimitusketjun lyhyteen liittyvien kriteerien huomioiminen silloin, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin” (Kaukopuro-Klemetti 2009).

Jos kilpailuttamisella halutaan suosia lähiruokaa, voidaan kriteereinä käyttää esimerkiksi tuotteen kokoa, painoa, muotoa, rakennetta, pääraaka-aineen määrää tai valmistuksen ja tarjoilun välistä aikaa. Kriteerinä pelkkä ”laatu” on epäselvä käsite, joten on parempi näin yksityiskohtaisesti määritellä, mitä ”laadulla” tarkoitetaan. Käytännössä voidaan käyttää esimerkkinä vaikka ruisleivän kilpailuttamista. Kriteereinä ruisleivälle voivat olla mm. että se on valmistettu luomuraaka-aineista, se toimitetaan kaikkiin jakelupisteisiin 6 tunnin sisällä leipomista tai että se on valmistettu juurimenetelmällä. Näin voidaan siis suosia lähiruokaa hankinnoissa. (Muukka 2008.)

Lähiruokaa voidaan suosia jos sitä vain tarpeeksi halutaan. Kehitys lähtee päätäjien, ruokapalvelusta vastaavien, yrittäjien ja asiakkaiden yhteisestä aloitteesta ja yhteistyöstä. Jopa pohjoisissa kasvuolosuhteissa kunnallisissa keittiöissä raaka-aineista jopa 50 % voi olla lähiruokaa. (Kaukopuro-Klemetti 2009.) Luomun ja lähiruoan suosiminen hankinnoissa vaatii todellista tahtotilaa koko elintarvikeketjulta, strategisia päätöksiä, kilpailuttamisen osaamista sekä monialaista yhteistyötä (Muukka 2008).

Suurimmat ongelmat, jotka vaikeuttavat lähi- ja luomuruoan käyttöä ammattikeittiöissä, ovat saatavuudessa. Lähi- ja luomuruoan tuottajat sekä jalostajat harvemmin myyvät tuotteitaan suurkeittiöpakkauksissa, mikä vaikeuttaa tuotteiden käyttämistä suurkeittiöissä. Lisäksi usein esimerkiksi perunat toimitetaan multaisina, mikä ei nykyisiin ammattikeittiöiden hygieniamääräyksiin sovi. Tarvitaisiin siis enemmän kommunikaatiota ammattikeittiöiden ja tuottajien sekä jalostajien välille. Lisäksi luomutuotteiden valikoima tukuissa on usein suppeaa ja erittäin kausittaista. Myös tukkujen ja luomutuotteiden tuottajien välistä yhteistyötä tulisi lisätä. Viimeisenä muttei pienimpänä ongelmana on hinta. Tähän ongelmaan ei oikeastaan ole muuta ratkaisua kuin lisätä lähi- ja luomuruoan käyttöä, jolloin hintakin laskee. Lisäksi kuntien päättävän tason tulisi ottaa nämä asiat huomioon budjetteja laatiessaan. (Muukka 2008.)

7.1 Portaat Luomuun – valmennus

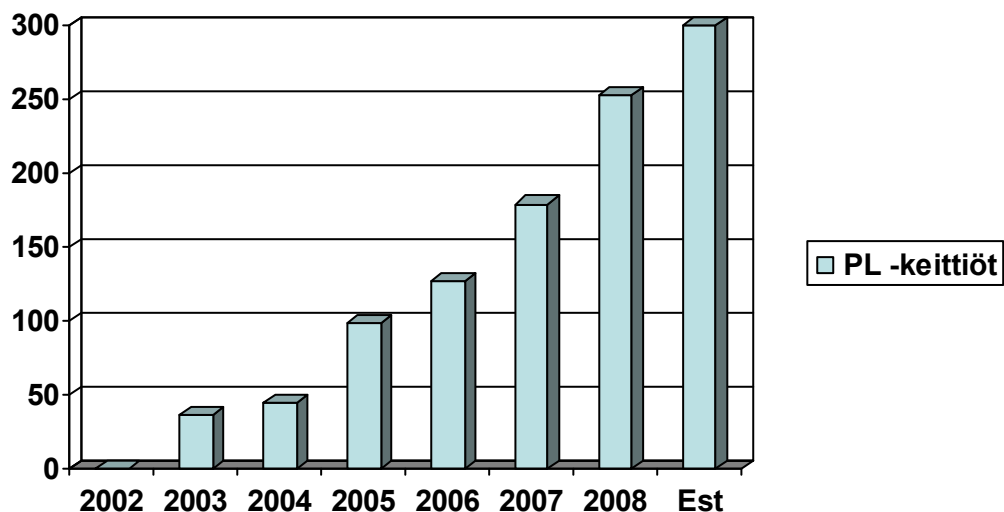
EU:n luomusasetus (834/2007) on uudistunut vuonna 2009 eli nykyään se sallii ammattikeittiöiden luomuraaka-aineiden käytön markkinoinnin ilman, että sen täytyy kuulua luomuvalvontaan. Ammattikeittiön luomuun siirtyminen vaatii paljon suunnittelua ja kouluttautumista, jotta voitaisiin varmistaa tuotteiden saataavuus ja taata asiakkaille luomun luotettavuus. (EkoCentria 2008.) Portaat Luomuun – valmennus on erittäin hyvä apuväline ja tuki ammattikeittiölle, joka aikoo siirtyä luomun käyttäjäksi.

Portaat Luomuun – valmennusohjelmassa on kolme porrasta. Ensimmäisellä portaalla oleva ammattikeittiö käyttää päivittäin muutamia luomuraaka-aineita. Toiselle portaalle pääsee, kun käyttää päivittäin luomuraaka-aineita kohtuullisesti, ja kolmannella portaalla luomua tulisi käyttää jo runsaasti. Tarkoituksena on myös, että luomun käytöstä tiedotetaan asiakkaille. Portaat Luomuun - valmennuksessa mukana oleva keittiö saakin käyttää Portaat Luomuun – merkkiä ja materiaalia mm. markkinoinnissaan. Kolmiportainen järjestelmä myös helpottaa ammattikeittiöiden siirtymistä luomuun pikku hiljaa enemmän ja enemmän. (EkoCentria 2008.)

Portaat Luomuun – valmennuksesta on paljon hyötyä myös muuhun kuin ammattikeittiöiden markkinointiin. Ensinnäkin se lisää luomutuotteiden säännöllistä käyttöä, ja näin voidaan helpommin seurata käytettyjen luomutuotteiden määrää valtakunnallisesti. Tämän avulla voidaan esimerkiksi helpommin arvioida, min-kälaisia tuotteita keittiöillä tarvitaan, ja kuinka paljon niitä tarvitaan. Näin helpotetaan siis myös luomuraaka-aineiden tuottajien työtä ja lisätään yhteistyötä keittiöiden ja tuottajien kesken. (EkoCentria 2008.)

Tällä hetkellä Portaat Luomuun – valmennuksessa on mukana satoja keittiöitä, 12.5.2009 päivitetyn tiedon mukaan 271 kappaletta (kuvio 3). Näistä Pirkanmaalla sijaitsee vain 13 eli 4,8 %. Hämeenkyrössä Portaat Luomuun – ammattikeittiöitä oli 5 kappaletta, Tampereella 6 ja Virroilla 2. Näistä voitaisiin mainita esimerkiksi Tampereen steinerkoulu sekä – päiväkotit, Ravintola Masuuni, Frantsilan hyvän olon keskus sekä useita päiväkoteja. Lisäksi ainakin Tampere-

talon ravintolat (Kanresta Oy) ovat liittyneet valmennukseen, mutta sitä ei vielä ole listaan päivitetty. (EkoCentria 2009.)



KUVIO 3. Portaas Luomuun – keittiöiden määrän kehitys (EkoCentria 2008.)

7.2 Luomu- ja lähiruuan käyttö ammattikeittiöissä tällä hetkellä

Valtakunnallista tilastoa luomua edes satunnaisesti käyttävistä ravintoloista tai käytetyistä tuotteiden määristä ei ole (Nelimarkka 2009). Suomessa on nyt 22 000 ammattikeittiötä, joista arvioidaan reilun tuhannen käyttävän luomua (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006). Portaas Luomuun - ohjelmassa on nyt yli 270 keittiötä, mutta virallisessa luomuvalvonnassa ei ole keittiöitä lainkaan. Portaas Luomuun – valmennuksessa olevien keittiöiden määrästä voidaan tietenkin saada jonkinlaista suuntaa, mutta suurin osa luomua satunnaisesti käyttävistä ammattikeittiöistä ei varmastikaan kuulu valmennukseen. Myöskään lähiruuan käyttöä ei ole tilastoitu. Joitakin yleistettävissä olevia vanhempia tutkimuksia kuitenkin löytyy.

Kunnallisista ruokapalveluista vuonna 2004 tehdyn tutkimuksen mukaan lähellä tuotettua leipää, juureksia ja kasviksia käytetään kunnallisissa ruokapalveluissa kohtuullisen paljon. Yli puolet kyselyyn vastanneista ruokapalveluvastaavista sanoi käyttävänsä lähellä tuotettua leipää yli 50 prosenttisesti, ja yli kaksi kolmannesta vastaajista ilmoitti, että yli puolet heidän käyttämistään kasviksista ja

juureksista on lähellä tuotettuja. Lähellä tuotettua lihaa sen sijaan käytettiin melko vähän. Kuntien koolla ei tämän tutkimuksen mukaan näyttäisi olevan merkitystä kotimaisten elintarvikkeiden ja luomutuotteiden käytössä. Luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita käytetään tutkimuksen mukaan melko vähän, alle 10 prosenttia. (Kuntaliitto 2004.)

Vuonna 2001 on myös toteutettu kysely pirkanmaalaisten päiväkotien ja koulujen ruokahuolloista vastaaville. Kysely liittyi Pirkanmaan Luomu – hankkeeseen. Saatujen vastausten mukaan kyselyyn osallistuneissa keittiöissä käytetään luomutuotteita muutaman kerran kuukaudessa, 45 %:ssa vastanneista keittiöistä luomutuotteita ei käytetty lainkaan. Lähituotteita puolestaan käytti jatkuvasti tai muutaman kerran kuukaudessa 70 % vastaajista. Pirkanmaalaisia luomutuotteita halusi kokeilla 60 % vastaajista. (ProAgria Pirkanmaa 2002.) Nämä tiedot ovat kuitenkin lähes 10 vuotta vanhoja, ja luomun kehitys on 2000-luvulla ollut nopeaa.

Tuorein kysely on toteutettu Pirkanmaalla. Aamulehden tietopalvelun kysely toteutettiin Pirkanmaan kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille, ja se julkaistiin Aamulehdessä 4.10.2009. Ruokapalveluvastaavia pyydettiin arvioimaan sitä, kuinka suuri on lähiruoan osuus heidän hankinnoistaan. Suurin osa, eli kahdeksan vastanneista kunnista ilmoitti lähiruoan osuudeksi 1-5 prosenttia. Neljä pirkanmaalaista kuntaa (Parkano, Akaa, Virrat ja Juupajoki) ilmoittivat lähiruoan osuudeksi jopa yli 50 prosenttia. Juupajoella ainakin 70 prosenttia ruoasta on lähiruokaa, ja artikkelissa Juupajoen ruokapalvelupäällikkö sanoo, että sitä ostettaisiin enemmän, jos olisi riittävästi tarjontaa ja byrokratia ei hankaloitaisi hankintoja. (Aamulehti 2009, A11.)

7.3 Luomu- ja lähiruoan käytön hyödyt

Luomu- ja lähiruoan käytön hyötyjä voidaan tarkastella päättäjän, kunnan, ruokapalveluyksikön sekä ruokailijan näkökulmista. Päättäjän näkökulmasta tärkeimmät hyödyt ovat alueen elinvoimaisuuden kehittäminen, asukkaiden hyvinvointi ja terveys sekä turvallisuuden tunteen lisääntyminen. Turvallisuuden tun-

netta lisää tietoa siitä, että syötävä ruoka on mahdollisimman turvallista, se ei sisällä tarpeettomia lisäaineita tai geenimanipuloituja ainesosia. (Efektia 2004, 6.)

Kunnan näkökulmasta on tärkeää, että alueen elinvoimaisuus parantuu. Lähi-ruokaa käytettäessä ei voida ajatella vain raaka-aineiden hintaa, tärkeämpää on kokonaistaloudellisuus. Lisäksi lähellä tuotetun ruoan käyttäminen ylläpitää paikallista ruokakulttuuria ja lisää julkisruokailun terveystuottoa. Sekä luomun että lähiruokan käytön ansiosta tuotteiden elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset vähenevät ja myös lisä- sekä säilöntäaineiden käyttö vähenee. (Efektia 2004, 6.)

Parhaimmillaan lähi- ja luomuruokien käyttö ja siitä seuraava ja tiivis yhteistyö luomutoimijoiden kanssa voi jopa helpottaa ruokapalveluyksikön toimintaa. Se voi säästää työaikaa sekä tuoda suurkeittiöiden käyttöön tuotantoprosessiin sopivimmat tuotteet ja asiakastarpeisiin parhaiten soveltuvat elintarvikkeet. Myös hävikki ja varastoinnintarve voivat vähentyä. Lisäksi myös jätteen määrä voi vähentyä, sillä turhat pakkaukset jäävät pois. (Efektia 2004, 6.) Kaikkein tähän tosin tarvitaan pitkäjänteistä ja tiivistä yhteistyötä tuottajien kanssa, jotta molemmat osapuolet tietäisivät tarkalleen, mitä toinen tarvitsee.

Asiakkaan kannalta hyötyjä on useita. Ensinnäkin ruoan maku paranee, sillä käytetään tuoreempia raaka-aineita. Tuoreempien raaka-aineiden myötä ruoka sisältää enemmän vitamiineja ja hivenaineita ja on siten terveellisempää. Ruokavalio saattaa monipuolistua, sillä ruokailussa käytetään enemmän sesonkimukaisia raaka-aineita. Tieto ruoan alkuperästä tuo asiakkaalle lisäksi turvallisuuden tunnetta ja varmuuden siitä, että ruoka on puhdasta. (Efektia 2004, 6.)

8 LUOMU- JA LÄHIRUOKAN KÄYTÖN TAVOITTEET

8.1 EU:n tasolla

Monet Suomen valtakunnalliset säännökset, lait, strategiat sekä asetukset saavat nykyään alkunsa EU:sta. Tämä koskee myös luomuun sekä lähiruokaan liittyviä aiheita. Sen vuoksi tässä kappaleessa on ensin käsitelty luomun ja lähiruokan käytön tavoitteita EU:n tasolla, ja vasta tämän jälkeen valtakunnallisella sekä alueellisella tasolla. Kuten tässä kappaleessa myöhemmin huomataan, EU:n tasolla uusimpia suosituksia on tehty vuosina 2004 ja 2006. Valtakunnallisella tasolla uusimmat tiedot ovat vuosilta 2006 ja 2008. Pirkanmaan luomustrategia taas on tehty jo vuonna 2002. Vaikka se on tehty vuosia ennen uusimpia EU:n ja valtakunnallisen tason strategioita, käsitellään siinä kuitenkin samoja aiheita.

8.1.1 EU:n kestävän kehityksen strategia

EU:n kestävän kehityksen strategian yksi tärkeimmistä tavoitteista on ”turvata maapallon kyky ylläpitää elämää sen kaikissa muodoissa, ottaa huomioon planeettamme luonnonvarojen rajallisuus sekä varmistaa ympäristönsuojelun ja ympäristön laadun parantamisen korkea taso. Tavoitteena on myös estää ja vähentää ympäristön saastumista sekä edistää kestävällä kulutuksella ja tuotannolla talouskasvun ja ympäristön pilaantumisen välisen yhteyden katkaisemista.” (Euroopan unionin neuvosto 2006.)

Muina tavoitteina mainitaan mm. kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen 8 % vuoden 1990 tasosta vuoteen 2012 mennessä, ilmastonmuutokseen sopeutumisen ja sen lieventämisen huomioon ottaminen kaikissa asiaan liittyvissä päätöksissä sekä erilaiset energiansäästötavoitteet. Näistä voidaan mainita biopolttoaineiden määrän lisääminen 5,75 prosenttiin kaikista liikenteen polttoaineista ja energian loppukulutuksessa 9 % säästö vuoteen 2017 mennessä. (Euroopan unionin neuvosto 2006.)

Kaikille näille tavoitteille on strategiassa määritelty toimenpiteitä, joilla ne tulisi saavuttaa. Luomuun ja lähiruokaan liittyvät lähimmin seuraavat toimenpiteet:

- Pyritään lisäämään vihreiden hankintojen osuutta kaikista hankinnoista. Tavoitteena on että kaikki EU:n jäsenmaat olisivat parhaimpien maiden tasolla vuoteen 2010 mennessä. Parhaimpiin maihin vuonna 2005 kuului Saksa, Ruotsi, Itävalta ja Iso-Britannia, joissa julkisista hankinnoista 55–65%:ssa ympäristönäkökulma oli otettu huomioon. Suomessa tämä luku oli 42 %.
- Tuetaan vähittäismyyjille ja muille organisaatioille suunnattuja tiedotuskampanjoita luonnonmukaisen maatalouden tuotteiden, reilun kaupan tuotteiden sekä ympäristön kannalta kestävien tuotteiden myynnin edistämiseksi.
- Pysäytetään biologisen monimuotoisuuden heikkeneminen.
- Parannetaan tiedottamista ympäristön pilaantumisesta ja haitallisista terveysvaikutuksista.

(Euroopan unionin neuvosto 2006.)

8.1.2 EU:n luomutoimintasuunnitelma

Eurooppalainen toimintasuunnitelma luomuruoalle ja luomuviljelylle käsittää 21 aloitetta. Niiden tavoitteena on kehittää luomuruoan markkinointia ja parantaa tehokkuutta, näkyvyyttä sekä kuluttajien luottamusta. Suunnitelmalla pyritään myös saavuttamaan suurempi tietoisuus luomuviljelystä, kehittämään maaseutua, parantamaan tuotantostandardeja sekä tukemaan luomututkimusta. (Euroopan yhteisöjen komissio 2004.)

Useat aloitteet liittyvät luomusta tiedottamiseen lisäämiseen. Aiotaan esimerkiksi käynnistää erilaisia menekinedistämiskampanjoita, perustaa Internet – tietokanta, jossa pidetään kirjaa erilaisista luomustandardeista, kerätä luomusta enemmän tilastotietoa ja perustaa neuvontaa antava asiantuntijapaneeli. (Euroopan yhteisöjen komissio 2004.)

Luomun valvontaan kiinnitetään myös huomiota. Tähän aihealueeseen liittyviä aloitteita on useita. Ensinnäkin halutaan täydentää ja yhdenmukaistaa luonnonmukaisen maatalouden standardit sekä perusperiaatteet. Lisäksi parannetaan koordinaatiota eri tarkastuslaitosten välillä sekä tarkastuslaitosten ja täytäntöönpanoviranomaisten välillä. Myös kaikille tuontituotteille annetaan mahdollisuus saada EU:n luomutunnus. (Euroopan yhteisöjen komissio 2004.)

Toimintasuunnitelmassaan komissio myös voimakkaasti kehottaa jäsenvaltioita hyödyntämään kaikkia käytettävissä olevia maatalouden tukemiseen tarkoitettuja välineitä. Näistä mainitaan mm. erilaisten kannustimien käyttäminen luomuviljelijöiden tukemiseksi sekä kaupan ja jakelun lisäämiseksi, neuvonnan ja koulutuksen tehostaminen ja lisääminen sekä luonnonmukaisen tuotannon tekeminen parhaaksi vaihtoehdoksi ympäristön kannalta herkillä alueilla. (Euroopan yhteisöjen komissio 2004.)

8.2 Valtakunnallisella tasolla

8.2.1 Kestävien hankintojen toimintaohjelma

Kestävien hankintojen toimintaohjelma on ympäristöministeriön sekä työ- ja elinkeinoministeriön toteuttama julkisten hankintojen toimintaohjelma. Se on toteutettu yhteistyössä muiden ministeriöiden, asiantuntijaorganisaatioiden, yritysten, yhteisöjen, valmistajien sekä hankkijoiden kanssa. (Ympäristöministeriö 2008.)

Toimintaohjelman yleisenä tavoitteena on, että valtion hankinnoista vähintään 70%:ssa otetaan ympäristönäkökulma huomioon vuonna 2010 ja 100%:ssa vuonna 2015. Kuntien hankinnoissa vastaavasti vuonna 2010 ympäristönäkökulma otettaisiin huomioon 25 %:ssa hankinnoista ja 50 %:ssa vuonna 2015. Lisäksi kaikissa julkisin varoin toteutetuissa ruokapalveluissa tarjottaisiin kestävästä raaka-aineista koottu ateria vähintään kerran kuussa vuoteen 2010 mennessä ja kerran viikossa vuoteen 2015 mennessä. (Ympäristöministeriö 2008.)

”Tavoiteltuna vaikutuksena on, että ympäristönäkökulma otetaan järjestelmällisesti huomioon kaikissa julkisten organisaatioiden hankinnoissa, ja ympäristönäkökulmasta tulee osa normaalia hankintaprosessia ministeriöissä ja niiden alaisissa organisaatioissa. Tämä lisää ympäristöystävällisten tuotteiden ja palveluiden hankintaa.” (Ympäristöministeriö 2008.)

Näiden tavoitteiden perusteella syntyivät myös EkoCentrian lähikeittiöhanke puitteissa ns. KeHa – renkaat (kuvio 4). Kehittämisen tarkoituksena on lisätä kommunikaatiota julkisen sektorin ruokapalveluiden, tuottajien, pk-sektorin jatkojalostajien ja alueellisten ruokaketjun kehittäjien välillä. Hankkeen kohderyhmiä ovat oheisessa kuviossa esitetyt alueelliset toimijat. (Muukka 2008.)



KUVIO 4. Kestävien hankintojen rengas. (Muukka 2008.)

Vuonna 2008 KeHa – renkaissa oli mukana noin 50 kuntaa ja vuonna 2009 toimintaa on edelleen laajennettu. Kehittämisen tarkoituksena on saavuttaa kestävien hankintojen toimintaohjelman mukaiset tavoitteet. (Muukka 2008.)

8.2.2 Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007 - 2015

Nämä strategiset tavoitteet on kehitetty ryhmässä, johon kuului edustajia kaikista luomutuottamisen vaiheista, ala oli siis laajasti edustettuna. Tämä ryhmä vastaa myös strategian toteutumisesta ja seurannasta. Ryhmän tärkein tehtävä on pitää luomualan strategiatyö jatkuvassa käynnissä. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

Strategiatyöryhmä on asettanut suomalaisten luomumarkkinoiden kehittämiseksi mission, vision ja strategiset tavoitteet. Missiona on, että luomu palvelee kuluttajien hyvinvointia sekä edistää kestävästä tuotantosta ja kulutuksesta elintarviketaloudessa. Visioksi on asetettu, että vuonna 2015 Suomi on Euroopan kärkimaita luomutuotannossa ja kulutuksessa, ja että tuotevalikoima vastaa kuluttajan hyvinvoinnin ja modernin elämänrytmin tarpeisiin. Vision saavuttamiseksi on määritetty seuraavat strategiset tavoitteet:

- Kotimaan vähittäiskaupan myynnissä luomuruoan osuus on 6 %
- Kaikissa julkisen sektorin ammattikeittiöissä käytetään luomutuotteita.
- Yksityisellä sektorilla luomua käyttävien keittiöiden määrä kasvaa 15 % vuosittain.
- Suomen elintarvikeviennistä 10 % on luomua.

Näillä korkeilla tavoitteilla luomutoimijat haluavat ilmaista tahtonsa Suomen luomumarkkinoiden radikaalin kehittämisen tarpeeseen. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

Kaikkien edellä mainittujen tavoitteiden saavuttamiseksi on tehty neljä linjausta, jotka kuvaavat alan keskeisimpiä kehittämisalueita. Näiden kehittämisalueiden perusteella strategiatyöryhmä ehdottaa erilaisia toimenpiteitä. Nämä linjaukset ovat asiakaslähtöisyys, tehokas yhteistyö, oppiminen ja innovatiivisuus sekä kirkas profiili. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

Asiakaslähtöisyys tarkoittaa sitä, että luomutoimijat ovat määritelleet asiakkaansa. Määrittelyn seurauksena he tuntevat asiakkaidensa kulutusta ohjaavat tekijät ja markkinoivat tuotteitaan tuntien asiakkaidensa tarpeet. Asiakaslähtöisesti toimivat luomutoimijat myös osaavat kehittää omia tuotteitaan vastaamaan asiakkaiden tarpeita ja pystyvät ylläpitämään tarpeeksi laajaa valikoimaa hinnal-

taan kilpailukykyisiä luomutuotteita. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.) ”Keskeisiä toimenpiteitä ovat luomuelintarvikeketjun toimijoiden asiakaslähtöisen raaka-ainetuotannon, tuotekehityksen, markkinointi- ja myyntitaitojen sekä palvelukonseptien kehittäminen niin kotimaan- kuin vientikaupan tarpeisiin” (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006).

Tehokas yhteistyö tarkoittaa luomutuotantoketjun kokonaisvaltaista hallintaa alusta loppuun asti. Koko ketjun sisällä tulisi tuotteiden ja tiedon kulkea joustavasti. Tiiviillä yhteistyöllä pystytään varmistamaan, että ala pystyy vastaamaan nopeasti muuttuviin markkinatilanteisiin. Tehokasta yhteistyötä pyritään lisäämään luomualan sirpaleisuuden vähentämisellä mm. luomalla yritysten uudenlaista yhteistyötä niin tuotannossa, jalostuksessa, logistiikassa, tuotekehityksessä, markkinoinnissa kuin tukioorganisaatioissakin. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

Uuden oppiminen ja sen valjastaminen innovatiivisuuteen on avain siihen, että luomuala kehittyy ja pysyy koko elintarvikealan kehittäjänä. Toimenpiteinä tämän saavuttamiseksi pyritään jatkuvasti soveltamaan uutta tutkimustietoa koko tuotantoketjun käyttöön sekä järjestelmällisesti itse tuottamaan uutta tietoa. Alan koulutuksessa sekä kehityksessä hyödynnetään kaikkea saatua tietoa ja turvataan koulutuksen jatkuminen. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

Kirkkaalla profiililla tarkoitetaan sitä, että saataisiin luomutuotanto erottumaan selkeästi tavanomaisesta tuotannosta. Luomun lisäarvo toteutuu ympäristöhyötyinä, ekologisena ja sosiaalisena vastuuna ja GMO – vapaana ruokana. Lisäarvo näkyy kuluttajien luottamuksena luomun perusarvoihin, ja tätä voidaan pitää yllä kääntämällä luomun lainsäädännölliset rajoitukset ja maine luomun vahvuuksiksi. Tämä voidaan saavuttaa lainsäädännön, toiminnan rakenteiden ja tieteellisen tutkimuksen analysoinnilla sekä rakentamalla luomun markkina-arvoa kehittämällä yhteinen luomuimago, joka toisi lisäarvoa kaikille tuotantoketjun toimijoille. (Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä 2006.)

8.3 Alueellisella tasolla

Pirkanmaan luomustrategian tavoitteena on ollut löytää luomuelintarvikeketjun tärkeimmät kehittämiskohteet Pirkanmaalla. Tarkoitus on ottaa huomioon koko elintarvikeketju: kuluttajat, kauppa, jalostus sekä alkutuotanto. Näin on pyritty strategian pohjalta saamaan aikaan konkreettisia ehdotuksia toiminnan kehittämiseen ja resurssien kohdentamiseen. Strategian pohjana on käytetty muun muassa muita valtakunnallisia kehittämisohjelmia. (ProAgria Pirkanmaa 2002.) Muita, uudempia Pirkanmaan laajuisia strategioita ei ole mikään taho tehnyt. Kehitystä on viety eteenpäin erilaisin hankkein. Kuitenkin Pirkanmaan luomustrategian tavoitteet ja keinot niiden saavuttamiseksi ovat edelleen erittäin ajan-kohtaisia.

Strategian ensimmäinen tavoite on luomutuotteiden ja – jalosteiden kehittämisen markkinoiden tarpeisiin. On oletettavissa, että luomutuotteiden kysyntä jatkossa kasvaa. Toisaalta myös lisääntyvä tarjonta ja valikoima lisäävät kysyntää entisestään. Pienillä luomutuottajilla ja -elintarvikejalostajilla on rajalliset mahdollisuudet kehittää, jalostaa ja markkinoida tuotteitaan, joten strategiassa ehdotetaan toimenpiteitä näiden pienten toimijoiden avustamiseksi. Strategiasa tukemisen keinoiksi ehdotetaan muun muassa yhteistyön lisäämistä, asiantuntija-avun tarjoamista, teknistä apua sekä erilaisia logistisia palveluja. Lisäksi pyritään rakentamaan toimivia tarjontaketjuja. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

Toisena tavoitteena pyritään suuntaamaan luonnonmukaista raaka-ainetuotantoa kysyntää vastaavaksi. Erilaisten yhteistyötahojen (TE-keskus, Luomuliitto ym.) kanssa pyritään tiedottamisen avulla lisäämään luomutilojen sekä luomukotieläintilojen määrää. Lisäksi lisäämällä yhteistyötä, koulutusta ja tiedotusta raaka-aineen ostajien, myllyjen ja jalostajien kesken pyritään suuntaamaan peltokasvien viljelyä kysyntää vastaavaksi eli asiakaslähtöisemmäksi. Luonnonmukaista kotieläintuotantoa pyritään myös lisäämään. Esimerkiksi luomuvassikoita pyritään ohjaamaan luomutiloille jatkokasvatusta varten, ja luomulihtuotannon mahdollisuuksia halutaan kartoittaa tarkemmin. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

Erilaisten koulutusten määrää pyritään lisäämään. Esimerkiksi luomuviljelijöille pyritään järjestämään täydennyskoulutusta ja erilaisia laatujärjestelmäkoulutuksia. Myös neuvontapalveluja, tilakohtaisia konsultointeja ja luomuun liittyvää opetusta halutaan lisätä. Luomuelintarvikkeet, luomuruoka ja ekologisuus ruoan valmistuksessa halutaan lisätä koulukohtaisiin elintarvike- ja ravitsemisalan opetussuunnitelmiin Pirkanmaalla. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

Ammattikeittiöiden luomutuotteiden ja -raaka-aineiden käytön lisääminen on myös yksi strategian tavoitteista. Tähän tavoitteeseen pyritään pääsemään rakentamalla toimivia tilausjärjestelmiä, kehittämällä ”Luomulaituri” – palvelua, ratkaisemalla erilaisia logistiikan ja raaka-aineiden esikäsittelyongelmia sekä Portaat Luomuun – valmennusohjelmaan liittymiseen kannustamisella. Myös luomuruoan ominaisuuksista ja terveysvaikutuksista tiedottamisen toivotaan lisäävän luomun käyttöä ammattikeittiöissä. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

Lisäksi pyritään nostamaan ympäristöhoidon tasoa luomuelintarvikeketjussa esimerkiksi lisäämällä tilojen välistä yhteistyötä ja laatimalla ympäristöjärjestelmiä (ISO 14001). Viimeisenä muttei vähäisimpänä tavoitteena on tehostaa markkinointia ja logistiikkaa. Tähän pyritään rakentamalla yhteistyöketjuja ja hyödyntämällä jo olemassa olevia markkinointikanavia tehokkaammin. Halutaan myös jatkaa suunnitelmallista menekinedistämistyötä yhteistyössä elintarviketollisuuden, kaupan, koulujen, päiväkotien, Finfood LUOMUn ja tuottajien kanssa. (ProAgria Pirkanmaa 2002.)

9 AIKAISEMPIA TUTKIMUKSIA

9.1 Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta

Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta - tutkimus perustuu hankkeeseen, jonka ovat yhteistyössä toteuttaneet Kuluttajatutkimuskeskus, MTT taloustutkimus ja VTT Elintarvikkeiden biotekniikka. Tutkimuksen ovat tehneet Merja Isoniemi, Johanna Mäkelä, Anne Arvola, Sari Forsman-Hugg, Piritta Lampila, Jaana Paananen ja Katariina Roininen. Tutkimuksen aineisto on kerätty marraskuussa 2004, ja tutkimus on julkaistu vuonna 2006. ”Tutkimuksen tarkoituksena oli tuottaa yleistettävää tietoa kuluttajien ja päättäjien suhtautumisesta lähi- ja luomuruokaan ja siten edesauttaa elintarvikealan pk-sektorin toimintaedellytyksiä”. (Isoniemi ym. 2006.) Tämän opinnäytetyön empiirisessä osassa käytän myös joitakin samoja kysymyksiä kuin ko. tutkimuksessa, jotta tuloksille saataisiin jonkinlaista aiempaa vertailupohjaa.

Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuksessa kysely on lähetetty kaikkien Suomen 444 kunnan kunnanjohtajille sekä suurkeittiöiden edustajille. Kunnanjohtajista 32 % vastasi kyselyyn, ja suurkeittiöiden edustajista 48 %. (Isoniemi ym. 2006, 12.)

Kunnanjohtojen mielikuvat kotimaisesta luomuruoasta olivat tutkimuksen mukaan aika lailla samanlaiset kuin kuluttajillakin. Luomuruoka koettiin kalliiksi, mutta myös vähiten lisä- ja säilöntäaineita sisältäväksi. Luomuun liitettiin myös mielikuvia eläinten hyvinvoinnista, valmistuksen pienimuotoisuudesta ja paremmasta raaka-aineiden alkuperätiedosta. Sekä kuluttajien että päättäjienkin tutkimuksissa selkeimmin potentiaalisiksi luomun kohderyhmäksi erottuivat naiset, jotka mieltävät luomu- ja lähiruoan selkeästi tavanomaista ruokaa paremmaksi. Potentiaalisimmat luomuruoan ostajat olisivat tutkimuksen mukaan muuta kuin sekaruokavaliota noudattavat naiset, ikä ei tuloksiin vaikuttanut. (Isoniemi ym. 2006, 29–37.)

Päättäjiltä kysyttiin myös eri tahojen aloitteellisuudesta luomuruoan käytön edistämisessä kuntien ruokapalveluissa. Sekä kunnanjohtajat että suurkeittiöiden edustajat kokivat oman roolinsa lähi- ja luomuruoan käytön aloitteentekijänä suurena. Kunnan koko vaikutti vastauksiin niin, että pienempien kuntien suurkeittiöitä pidettiin aloitteellisempina. Maksuhalukkuudesta tutkimuksessa selvisi myös se, että kunnanjohtajista suurin osa (80 %) olisi valmis maksamaan kotimaisesta luomuruoasta joko saman verran tai 1-5 % enemmän kuin tavanomaisesti tuotetuista tuotteista. (Isoniemi ym. 2006, 50- 54.)

Suurkeittiöiden edustajilta kysyttiin lähi- ja luomuruoan käytön esteitä. Luomuruoan käytön esteet koettiin suuremmiksi kuin lähiruoan vastaavat. Suurimmat esteet olivat tuotteiden epätasainen tarjonta, tuotteiden kalleus sekä käytettävissä olevat määrärahat. Kunnanjohtolta puolestaan kysyttiin lähi- ja luomuruoan käytön hyötyjä. Suurimmiksi hyödyiksi koettiin paikallisen ruokakulttuurin vahvistuminen (71 %), seudun imagon vahvistaminen (67 %) sekä lähiruoan osalta myös verotulojen kasvu (37 %). (Isoniemi ym. 2006, 54–59.)

9.2 Lähiruokaa Suomen kunnissa

Lähiruokaa Suomen kunnissa on EkoCentrian vuonna 2008 julkaisema selvitys lähiruoan käytöstä kuntaruokailussa. Selvitys on toteutettu vuonna 2007 puhe- linhaastatteluna 92 %:lle Manner-Suomen kuntien ruokapalveluvastaavista. Ensimmäisenä hypoteesina selvityksessä oli, että lähiruokaa hankitaan enemmän silloin kun ei kuuluta hankintarenkaaseen ja toisena, että lähiruoan käyttö on helpompaa keittiöissä, joissa valmistetaan pieni määrä aterioita. Kyselyn avulla haluttiin saada vastauksia siihen, mitä elintarvikkeita julkisen sektorin ruokapalveluihin hankitaan läheltä, kilpailutetaanko elintarvikkeet erikseen, kuka tuotteet kilpailuttaa vai hankitaanko ne ilman kilpailutusta. Lisäksi ruokapalveluvastaavilta kysyttiin myös luomutuotteiden käytöstä ja Portaat Luomuun – valmennuksen tunnettuudesta. (Muukka, Kuosmanen, Ylinampa, Blomquist, Kärkkäinen, Malaska, Soininen & Soininen 2008.)

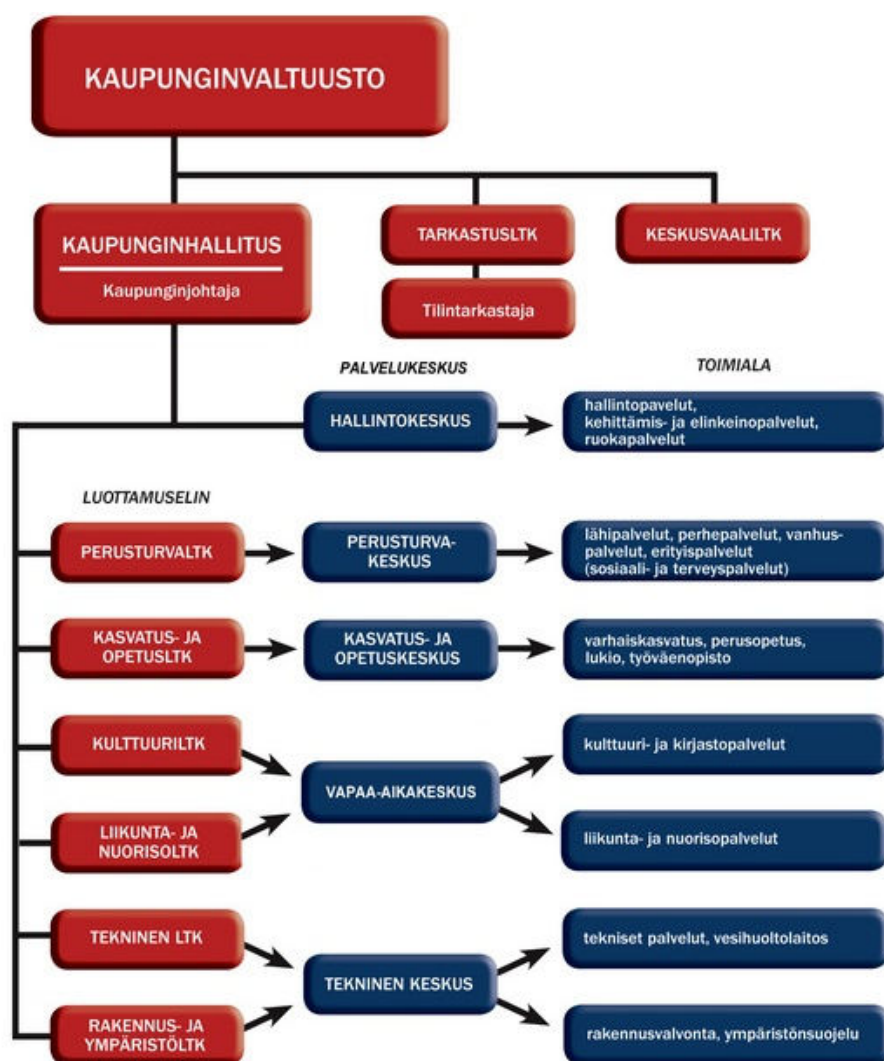
Selvityksen tuloksista selvisi, että hankintarenkaaseen kuuluminen ei vaikuttanut lähiruuan käytön määrään. Silti joidenkin vastaajien mukaan hankintarenkaaseen kuuluminen rajoittaa omaa kilpailuttamista. Runsas neljäsosa vastaajista ei kilpailuttanut lähituotteita lainkaan ja suuri osa käytti lähituotteille omaa tarjouspyyntöä. Etenkin tuoretuotteita sekä sesongin mukaisia tuotteita ostetaan kokonaan hankintarenkaan ulkopuolelta, ja vastauksista kävi myös ilmi, että usein tuoretuotteet ja leivät jätetään tarkoituksella hankintarenkaan ulkopuolelle. Vastaajat toivoivat paikallisten tuottajien vastaavan tarjouspyyntöihin aktiivisemmin. Selvityksen toinen hypoteesi oli, että lähiruokaa käytetään useammin silloin kun ruoanvalmistusmäärät ovat pieniä. Selvityksen mukaan tämä ei pitänyt paikkaansa, sillä aineistosta ei löytynyt tilastollista merkitsevyyseroa yhdenkään lähituotteen hankinnassa ateriamääriin verrattuna. (Muukka ym. 2008.)

Yleisimmät kuntien käyttämät lähituotteet olivat perunat, marjat, leivät, vihannekset, juurekset ja kalat. Lisäksi myös lihaa, hedelmiä, viljatuotteita, sienisiä, maitotaloustuotteita ja yrttejä hankittiin lähituottajilta. Hankintaa rajoitti eniten hinta, mutta myös toimitusvarmuus ja tuotteiden tasalaatuisuus hankaloittivat lähituotteiden hankintaa. Lisäksi vastauksista kävi ilmi, että paikalliset tuottajat eivät tarjoa tuotteitaan ammattikeittiöille. Näin ruokapalveluhenkilöstöllä ei ole tietoa keneltä he voisivat tarvitsemiaan tuotteita hankkia. (Muukka ym. 2008.)

Portaat Luomuun – valmennusohjelmasta tietoisia oli puolet vastaajista. Noin 6% vastanneista keittiöistä oli luomutuotteiden viikoittaisia tai päivittäisiä käyttäjiä. Tätäkin yleisempää oli luomutuotteiden sesonginaikainen käyttäminen. (Muukka ym. 2008.)

10 KUNTARAKENNE

Kuntalain mukaan (1995, 1§) kunnan päätösvaltaa käyttää asukkaiden valitsema valtuusto. Kuten kuviosta 5 nähdään, valtuusto päättää kunnan koko johtamisjärjestelmästä. Valtuusto esimerkiksi asettaa kunnanhallituksen ja tarkistuslautakunnan. Lisäksi sen on mahdollista asettaa erilaisia lautakuntia ja johtokuntia. Valtuusto myös päättää siitä miten toimivalta ja tehtävät jaetaan eri toimijoiden kesken. (Valkeinen 2007; Nokian kaupunki 2009; Kaukopuro-Klemetti 2009; Kuntalaki 1995.) Tämän opinnäytetyön tutkimuksen tekemisen kannalta valtuuston tärkeimpiä tehtäviä ovat kunnan talouden ja rahoituksen perusteista päättäminen ja kunnan toiminnallisten ja taloudellisten tavoitteiden asettaminen. Kuntien luottamushenkilöt siis viime kädessä päättävät, mistä raaka-aineista julkisin varoin kunnissa tarjottava ruoka on valmistettu.



KUVIO 5. Kuntarakennekaavio. (Nokian kaupunki 2009.)

Valtuuston asettama kunnanhallitus on myös pakollinen toimielin. Sen tehtävänä on vastata kunnan hallinnosta ja taloudenhoidosta sekä valtuuston päätösten valmistelusta, täytäntöönpanosta ja laillisuuden valvonnasta. Useimmiten kunnanhallitus on se toimija, joka käyttää kunnan puhevaltaa. (Valkeinen 2007.)

Valtuusto asettaa myös erilaisia lauta- ja johtokuntia. Lautakunnat toimivat kunnanhallituksen alaisuudessa, mutta valtuusto päättää niiden tehtävät. Kuviossa 5 on muodostettu mm. perusturvalautakunta sekä liikunta- ja nuorisolautakunta. Lautakunnat valvovat siis erilaisten palvelujen tuottamista kunnassa ja tuovat tehtävässään esille kansalaisnäkökulmaa. Joissain kunnissa lautakuntien jäseniksi valitaan vain valtuustojen jäseniä, millä pyritään korostamaan valtuuston valtaa. Johtokunnat hoitavat suppeampia tehtäväalueita esimerkiksi koulujen tai terveyskeskusten johdossa. Johtokunnat voivat toimia kunnanhallituksen tai jonkin lautakunnan alaisuudessa, ja sen jäsenten valinnasta voi päättää myös muu kuin valtuusto. (Valkeinen 2007; Nokian kaupunki 2009.)

11 PIRKANMAAN ALUEEN KUNTAPÄÄTTÄJIEN ASENNETUTKIMUS

11.1 Tutkimuksen tavoite ja tutkimusongelmat

Tutkimuksen tavoitteena on kartoittaa Pirkanmaan alueen kunnanvaltuustojen jäsenten asenteita ja näin myös selvittää, mitkä asiat mahdollisesti vaikuttavat luomun ja lähiruoan käyttöön tai käytön vähäisyyteen kunnissa. Tutkimuksen avulla selvitetään kuntien luomun ja lähiruoan käytön nykytilannetta sekä mahdollista tulevaisuutta. Tutkimuksen tulosten analysoinnilla pyritään lisäksi löytämään keinoja, joilla asenteisiin voitaisiin mahdollisesti vaikuttaa.

Tämän opinnäytetyön tehtävä on vastata seuraaviin kysymyksiin:

- Millaiset mielikuvat valtuustojen jäsenillä on luomusta ja lähiruoasta?
- Aikovatko valtuustojen jäsenet tehdä aloitteita luomun ja lähiruoan käytön lisäämiseksi omissa kunnissaan?
- Miltä näyttää luomun ja lähiruoan tulevaisuus Pirkanmaan kunnissa?

11.2 Tutkimusaineisto ja -menetelmät

Suomen kuntarakenteessa ylin päättävä elin on kunnanvaltuusto. Tästä syystä tutkimus suoritettiin valtuustojen jäsenille, sillä he viime kädessä päättävät luomun sekä lähiruoan käytöstä omassa kunnassaan. Yhdessä kunnassa voi kuitenkin olla kymmeniä valtuuston jäseniä, joten tutkimus rajattiin koskemaan heistä vain tiettyä osaa. Kysely toteutettiin lähettämällä vastaajien sähköpostiosoitteeseen linkki, jonka kautta he pääsivät Internet – kyselyyn, joten ensimmäiseksi hankittiin valtuustojen jäsenten sähköpostiosoitteet. Osoitelähteenä käytettiin kuntien Internet – sivuja. Kaikissa kunnissa osoitetietoja ei kuitenkaan ollut saatavilla Internetissä, joten näistä kunnista pyydettiin osoitetietoja sähköpostitse. Lähes jokaisesta kunnasta löytyi pari valtuuston jäsentä, joilla ei sähköpostiosoitetta ollut, joten he rajautuivat automaattisesti tutkimuksen ulkopuolelle. Myös Parkanon kunta jäi tutkimuksen ulkopuolelle, sillä useista yhteydenotoista huolimatta heiltä ei tietoja saatu.

Tutkimuksessa käytettiin otantatapana ositettua otantaa. Kaikki valtuustojen jäsenet jaettiin osiin sen kunnan mukaan, jonka valtuustossa he ovat. Jokaisesta kunnasta päädyttiin lähettämään kysely kahdeksalle valtuuston jäsenelle, eli jokaisesta ositteesta poimittiin yhtä monta otosyksikköä. Määräksi valikoitui kahdeksan, sillä kuntien valtuustot ovat todella vaihtelevan kokoisia, ja esimerkiksi Mänttä-Vilppulasta osoitteita oli saatavilla vain kahdeksan. Tutkimukseen valittavat henkilöt valittiin käyttämällä systemaattista otantaa. Valtuutetut järjestettiin aakkosjärjestykseen sukunimen mukaan, ja valinnassa käytettiin otantaväliä. Otantaväli laskettiin jokaiseen kuntaan erikseen jakamalla kyseisen kunnan valtuutettujen määrä kahdeksalla. Yhteensä kysely lähetettiin 23 kuntaan kahdeksalle valtuuston jäsenelle, eli yhteensä 184 valtuutetulle.

Sähköinen kyselylomake toteutettiin käyttämällä E-lomake – ohjelmaa. Kyselylomake (liite 4) jakautui neljään osioon; perustiedot, taustatiedot, aloitteellisuus sekä tulevaisuudennäkymät. Perustiedot – osiossa kysyttiin vastaajien sukupuolta, ikää, puoluetta sekä kuntaa, jonka valtuustossa he ovat. Taustatiedot – osiossa selvitettiin vastaajien mielikuvia erityyppisistä ruoista sekä kysyttiin tietävätkö he, mikä on luomun ja lähiruoan tilanne heidän kunnassaan tällä hetkellä. Seuraavassa osiossa pyrittiin selvittämään, ketkä kunnissa mahdollisesti tekevät aloitteita lähi- ja luomuruokaan liittyen. Kysyttiin myös, olisiko vastaaja itse valmis tekemään aloitteen tai onko hän mahdollisesti sellaisen jo aiemmin tehnyt. Viimeisessä osiossa kysyttiin vastaajien tulevaisuudennäkymistä; mitä he uskovat tulevaisuudessa tapahtuvan ja vastaavasti, mitä he toivoisivat tapahtuvan.

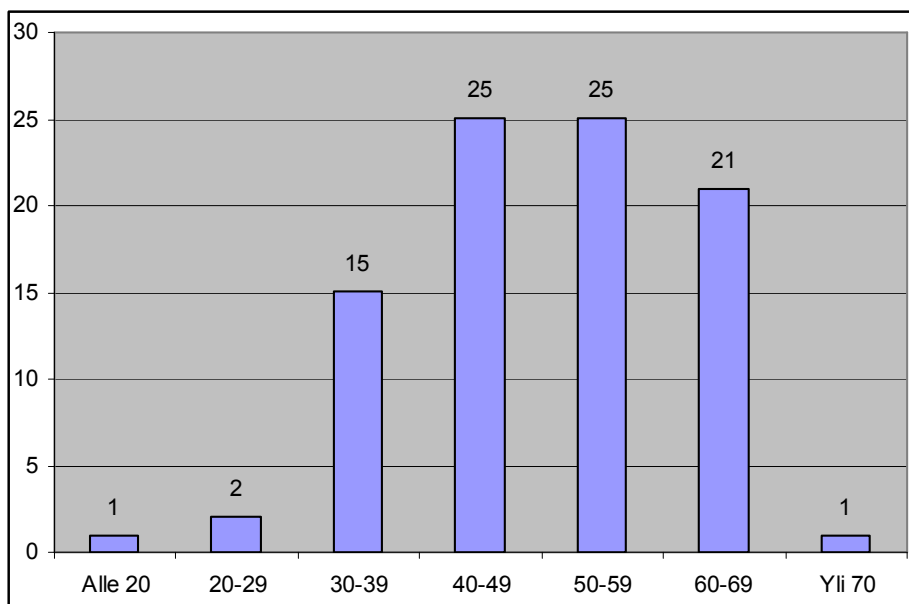
12 TUTKIMUSTULOKSET

Tutkimuslomake lähetettiin valtuustojen jäsenille 9.12.2009 ja vastausaikaa annettiin 18.12.2009 asti. Lomaketta ei kuitenkaan suljettu vielä 18.12 ja muutamia vastauksia tuli tämänkin jälkeen. Ajankohta ei ollut paras mahdollinen joulunaluskiireistä johtuen, mutta vastauksia kyselyyn tuli silti 90 kappaletta eli vastausprosentti oli 48,9.

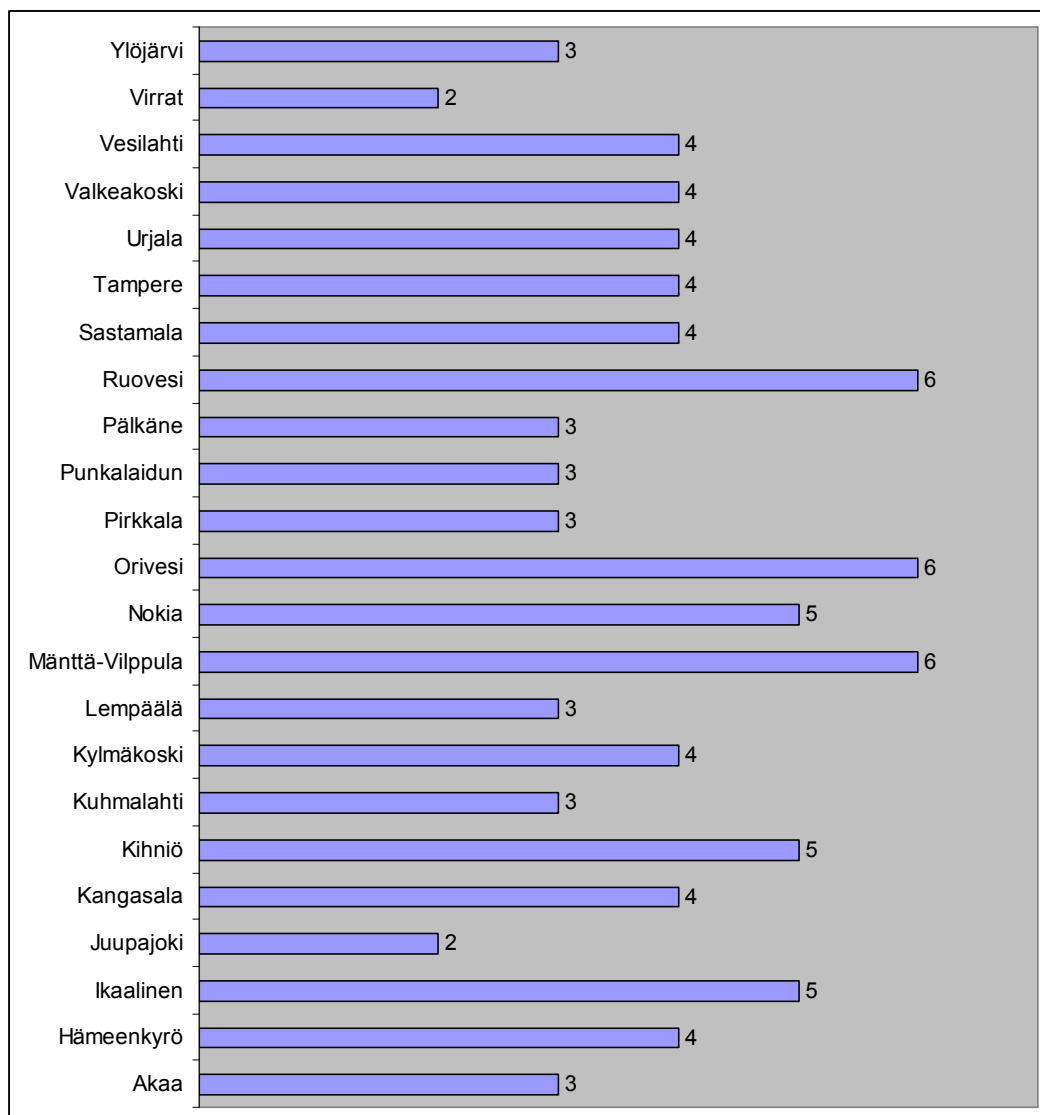
12.1 Perustiedot

Yhdeksästäkymmenestä vastanneesta päättäjistä 49 prosenttia oli naisia ja 51 prosenttia miehiä. Sukupuolijakauma oli siis erittäin tasainen, mikä oli aika yllättävää, sillä useimmissa Pirkanmaan kunnissa valtuustojen jäsenistä enemmistö on miehiä. Tieto perustuu tätä tutkimusta varten hankittuihin valtuuston jäsenten yhteystietoihin, joiden perusteella 60 prosenttia Pirkanmaan alueen valtuustojen jäsenistä on miehiä. Satunnaisessa otannassa tämän tutkimuksen vastaajiksi valikoitui 58,7 % miehiä ja 41,3 % naisia eli jakauma oli aika lailla sama kuin koko aineistossakin. Kyselylomake lähetettiin 76 naiselle, joista 44 vastasi, ja 108 miehelle, joista 46 vastasi. Naisten vastausprosentti oli siis 57,9 ja miesten 42,5. Tästä nähdään, että naiset olivat kiinnostuneempia vastaamaan kyselyyn.

Päättäjät jakautuivat ikänsä puolesta laajalle alueelle aina alle 20-vuotiaasta yli 70-vuotiaaseen. Kuitenkin suurin osa eli puolet heistä sijoittui ikänsä puolesta 40–59 – vuotiaiden ryhmiin, kuten kuviosta 6 nähdään. Myös 60–69 – vuotiaiden osuus oli suuri, 23 prosenttia.



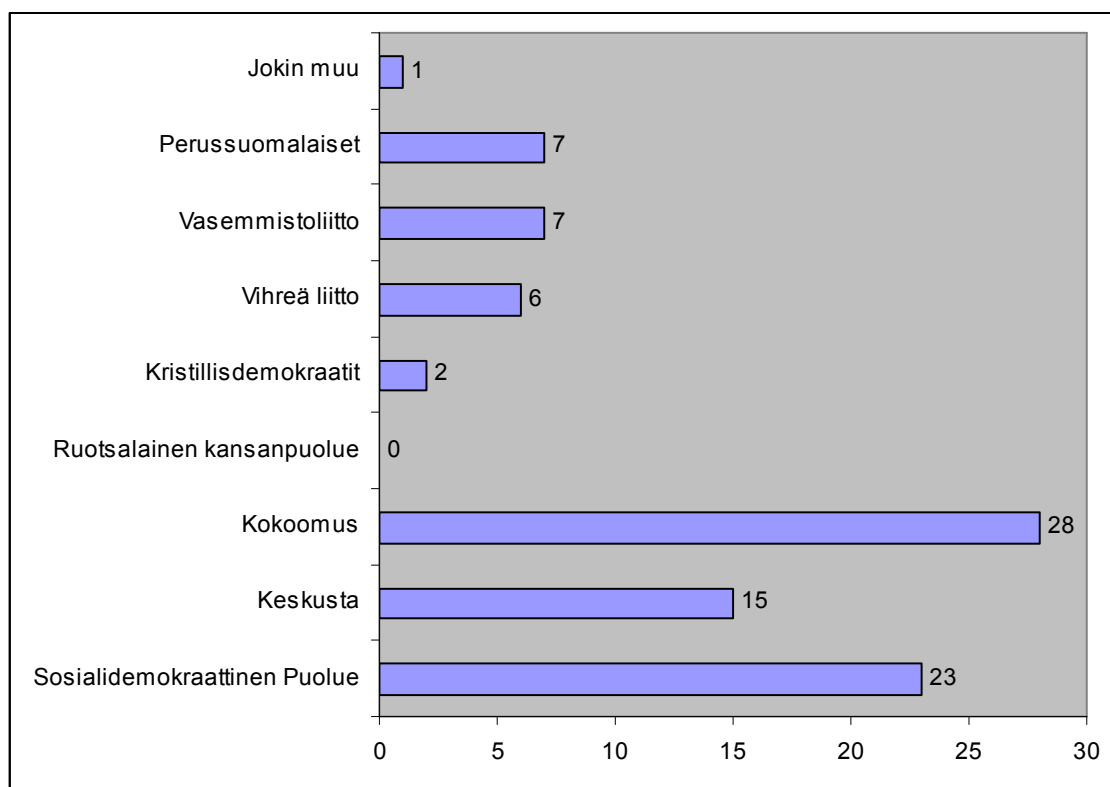
KUVIO 6. Vastaajien ikäjakauma (n=90)



KUVIO 7. Vastaajien kotikunnat (n=90)

Kaikkia saatuja vastauksia ei tässä tutkimuksessa kannata tarkastella päättäjien kotikuntien perusteella. Parasta on yleistää vastaukset koskemaan Pirkanmaata, ja verrata niitä aiemmin tehtyihin valtakunnallisiin tutkimuksiin. Kuntien erikoisten valtuustojen takia kysely lähetettiin vain kahdeksalle valtuuston jäsenelle joka kuntaan. Saatujen vastausten määrän ollessa noin puolet lähetetyistä ei kolmen-neljän vastaajan mielipidettä voida yleistää kaikkia valtuuston jäseniä koskevaksi. Kuviosta 7 nähdään kuitenkin vastanneiden päättäjien jakautuminen kunnittain.

Kyselyn perustieto-osiossa kysyttiin myös sitä, mihin puolueeseen päättäjät kuuluvat (kuvio 8). Vastaukset jakautuivat ennakoitavalla tavalla; suuriin puolueisiin eli kokoomukseen, keskusta ja sosialidemokraatteihin kuului 74 prosenttia vastaajista.

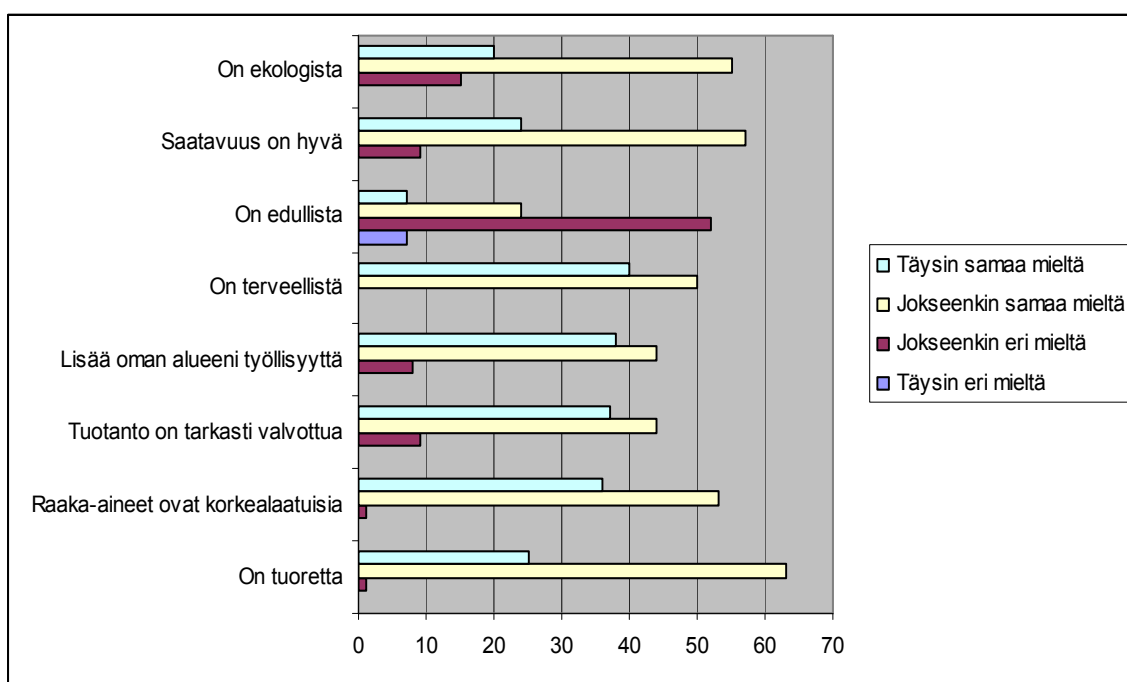


KUVIO 8. Puolueet joihin vastanneet päättäjät kuuluvat (n=89)

12.2 Taustatiedot

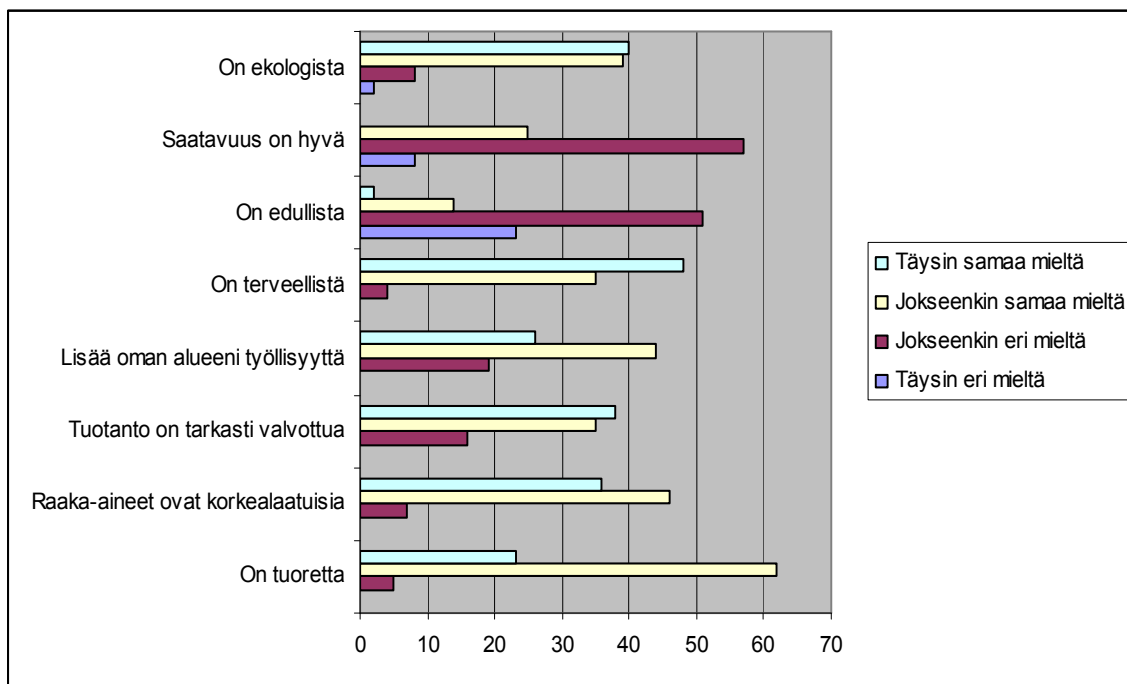
12.2.1 Päättäjien mielikuvat erityyppisistä ruoista

Ensimmäisellä kysymyksellä tässä osiossa pyrittiin löytämään vastausta ensimmäiseen tutkimuskysymykseen ”Millaiset mielikuvat valtuustojen jäsenillä on luomusta ja lähiruoasta?”. Päättäjiltä kysyttiin mielikuvia neljästä eri ruokatyyppistä – lähiruoka, kotimainen luomuruoka, kotimainen ruoka, ulkomainen ruoka – neliportaisella asteikolla (1= täysin eri mieltä, 4= täysin samaa mieltä). Jokaisesta ruokatyyppistä esitettiin 8 samaa väittämää, joihin päättäjien tuli vastata oman mielikuvansa mukaisesti.



KUVIO 9. Päättäjien mielikuvat kotimaisesta ruoasta (n=90)

Kotimainen ruoka (kuvio 9) ei näiden väittämien osalta mainittavasti eronnut luomuruoasta ja lähiruoasta. Suurimmassa osassa vastaajista kotimainen ruoka herätti positiivisia mielikuvia tuoreuden, korkealaatuisuuden, tuotannon valvonnan, työllisyysnäkökulmien sekä terveellisyyden suhteen. Jokseenkin tai täysin edullisena kotimaista ruokaa piti vain 34 % päättäjistä, suurimmassa osassa vastaajia kotimainen ruoka herätti siis kalliin mielikuvan.

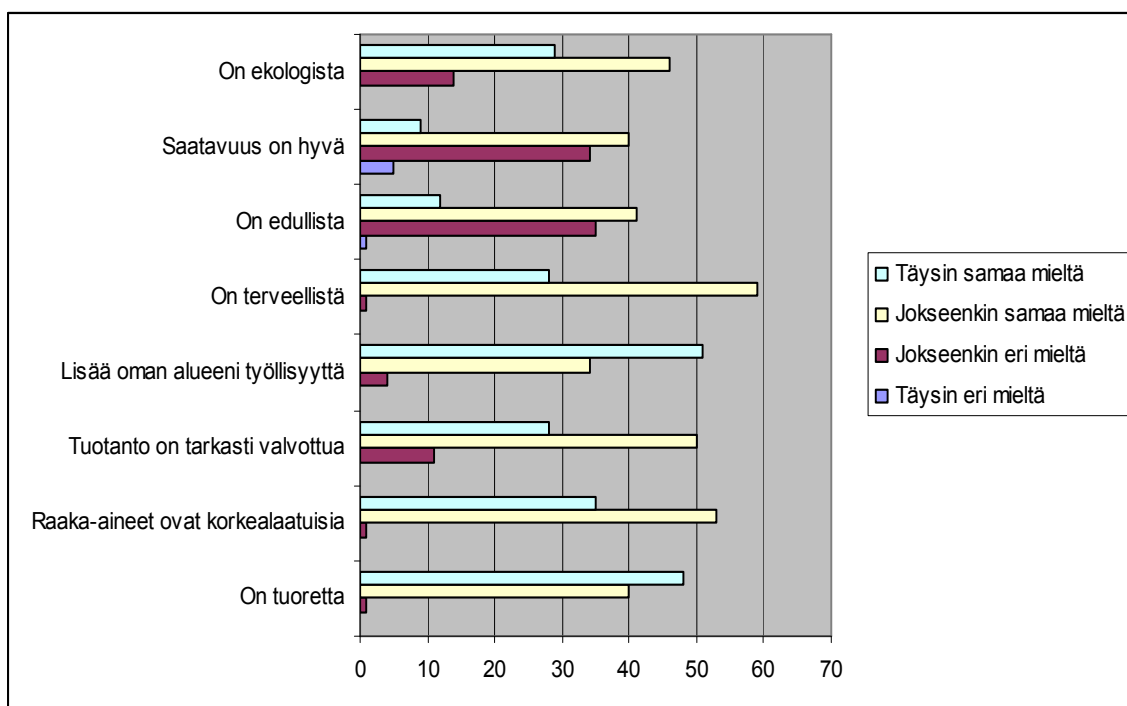


KUVIO 10. Päättäjien mielikuvat luomuruoasta (n=90)

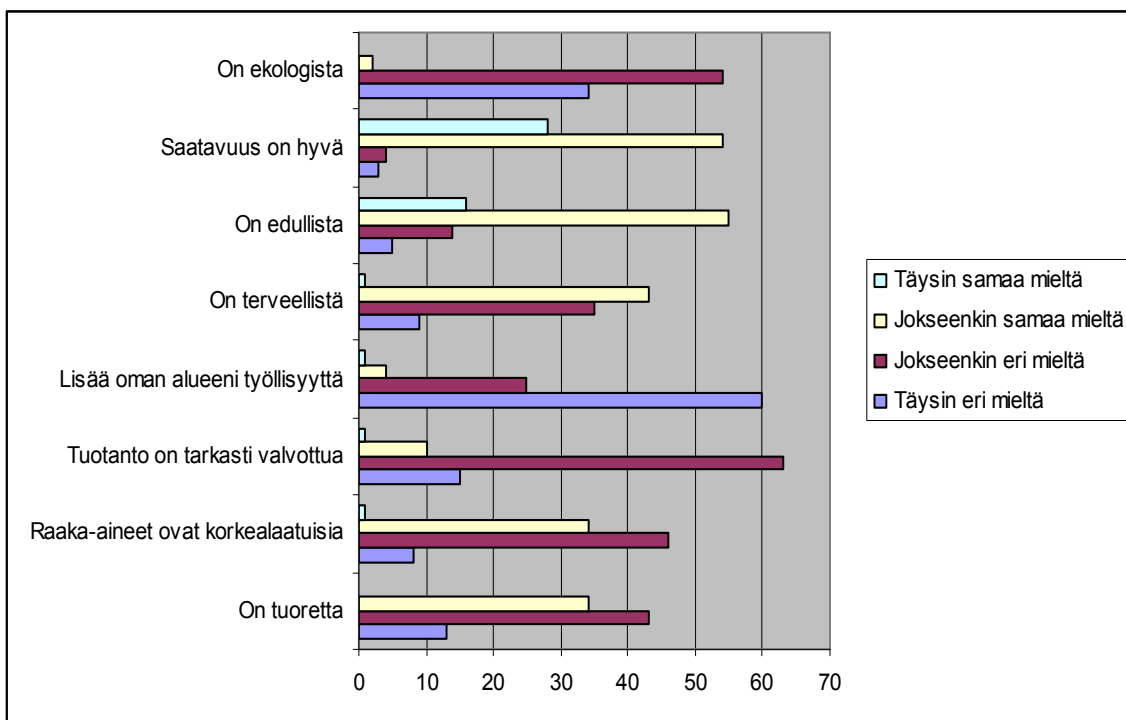
Luomuruokaa (kuvio 10) pidettiin annetuista vaihtoehdoista ekologisimpana. Täysin samaa mieltä luomuruoan ekologisuudesta oli 45 % päättäjistä. Tosin 2% päättäjistä oli asiasta myös täysin eri mieltä. Luomuruoan ekologisuuksa herättää täysin päinvastaisiakin mielipiteitä. Luomuruoasta saatiin selkeästi terveellisin mielikuva, täysin samaa mieltä päättäjistä oli 55 %. Kotimaisesta ruoasta (kuvio 9) terveellisen mielikuvan sai 44 % päättäjistä ja lähiruoasta (kuvio 11) 32 %.

Luomuruokaa (kuvio 10) pidettiin myös kaikkein kalleimpana. Väitteeseen ”on edullista” luomuruoan osalta 26 % vastaajista oli täysin eri mieltä. Toiseksi kalleimpana pidettiin kotimaista ruokaa (kuvio 9), joka herätti 8 %:ssa vastaajista kalliin mielikuvan.

Kaikkein tuoreimmaksi miellettiin lähiruoka (kuvio 11); 54 % päättäjistä oli täysin samaa mieltä siitä, että lähiruoka on tuoretta, kun vastaava luku luomuruoalla (kuvio 10) oli 26 % ja kotimaisella ruoalla (kuvio 9) 28 %. Lähiruoka herätti positiivisimmat mielikuvat myös väittämässä ”lisää oman alueeni työllisyyttä”. Täysin samaa mieltä oli 57 % päättäjistä, vastaava luku luomuruoalla (kuvio 10) oli 29% ja kotimaisella ruoalla (kuvio 9) 42 %.



KUVIO 11. Päättäjien mielikuvat lähiruoasta (n=90)



KUVIO 12. Päättäjien mielikuvat ulkomaisesta ruoasta (n=90)

Kotimaisen ruoan, lähiruoan ja luomuruoan korkealaatuisuuden välillä ei juuri syntynyt eroa. Täysin samaa mieltä raaka-aineiden korkealaatuisuudesta kaikissa kolmessa ruokatyypissä oli 38–40 % päättäjistä. Kaikkia näitä ruokatyyppejä pidettiin myös tarkasti valvottuina. Jokseenkin samaa mieltä tai täysin samaa mieltä kotimaisen ruoan osalta (kuvio 9) oli 90 % päättäjistä. Luomuruoan

osalta (kuvio 10) luku oli 82 % ja lähiruoan osalta (kuvio 11) 88 %. Molemmissa väittämissä ulkomainen ruoka (kuvio 12) herätti selkeästi negatiivisimmat mielikuvat.

Jos verrataan tuloksia (kuviot 9-12) Kuluttajatutkimuskeskuksen vuonna 2006 teettämään tutkimukseen ”Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähijä luomuruoasta”, jota on käsitelty tämän opinnäytetyön luvussa 9.1, huomataan, että tulokset ovat samansuuntaisia, mutta erojakin löytyy. Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuksen mukaan ulkomainen ruoka herätti kielteisempiä mielikuvia kuin muut ruokatyypit. Selkeästi kalleimpana ruokatyypinä pidettiin luomuruokaa, ja mielikuvissa lähiruoka oli tuoreempaa kuin luomuruoka ja kotimainen ruoka. Mielikuvissaan kunnanjohtajat yhdistivät lähiruokaan, kotimaiseen ruokaan sekä luomuruokaan raaka-aineiden korkealaatuisuuden ja tuotannon valvonnan. Muilta osin luomuruoka, lähiruoka sekä kotimainen ruoka eivät merkittävästi eronneet toisistaan. (Isoniemi ym. 2006, 30- 37.)

Selkein yhteneväisyys Kuluttajatutkimuskeskuksen tutkimuksen sekä tämän opinnäytetyön tutkimuksen välillä oli se, että ulkomainen ruoka (kuvio 12) herätti kokonaisuutena molemmissa tutkimuksissa kielteisimpiä mielikuvia kuin muut ruokatyypit. Ulkomaista ruokaa pidettiin kaikkein edullisimpana ja parhaiten saatavilla olevana mutta tuoreus, korkealaatuiset raaka-aineet, tuotannon valvonta, terveellisyys, työllisyysnäkökulma sekä ekologisuus herättivät päättäjissä kaikkein negatiivisimpia mielikuvia.

Molemmissa tutkimuksissa kaikista vaihtoehtoista lähiruoan koettiin tukevan parhaiten oman paikkakunnan työllisyyttä ja olevan tuoreinta. Suhteessa luomuruokaan lähiruokaa pidettiin edullisempana ja paremmin saatavilla olevana. Sen koettiin myös olevan korkealaatuista sekä suhteellisen ekologista.

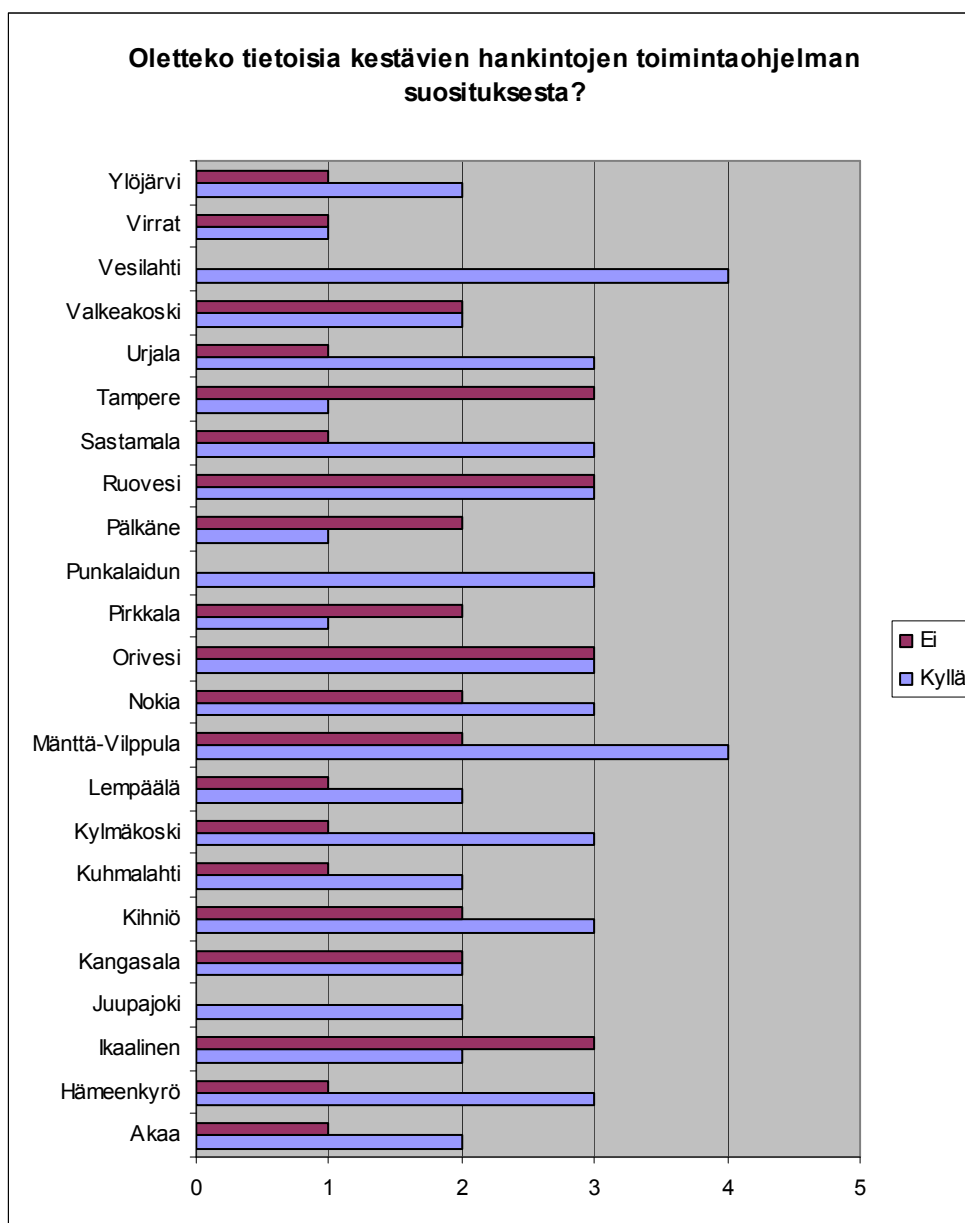
Lopuksi kysyttiin vielä päättäjien luomun sekä lähiruoan käyttöä heidän omassa kotitaloudessaan. Lähes kaikki vastanneista valtuuston jäsenistä käytti kotitaloudessaan lähiruokaa (83 %) ja luomuakin käytti noin 38 prosenttia.

12.2.2 Kestävien hankintojen toimintaohjelman suosituksista

Kestävien hankintojen toimintaohjelman yleisenä tavoitteena on, että valtion hankinnoista vähintään 70 %:ssa otetaan ympäristönäkökulma huomioon vuonna 2010 ja 100 %:ssa vuonna 2015. Kuntien hankinnoissa vastaavasti vuonna 2010 ympäristönäkökulma otettaisiin huomioon 25 %:ssa hankinnoista ja 50%:ssa vuonna 2015. Lisäksi kaikissa julkisin varoin toteutetuissa ruokapalveluissa tarjottaisiin kestävästä raaka-aineista koottu ateria vähintään kerran kuussa vuoteen 2010 mennessä, ja kerran viikossa vuoteen 2015 mennessä. (Ympäristöministeriö 2008.) Kyseistä toimintaohjelmaa on käsitelty enemmän tämän opinnäytetyön luvussa 8.2.1. Seuraavilla kysymyksillä haluttiin selvittää, kuinka hyvin Pirkanmaan kunnanvaltuustoissa tunnetaan valtakunnallisia ohjeistuksia ja kuinka hyvin niitä pyritään noudattamaan.

Kysymykset olivat kyllä/ei – kysymyksiä, joista osaa pohjustettiin seuraavalla lauseella; ”Valtakunnallisessa kestävien hankintojen toimintaohjelmassa on suositeltu, että vuonna 2010 25 %:ssa kuntien hankinnoista tulisi ottaa ympäristönäkökulma huomioon”.

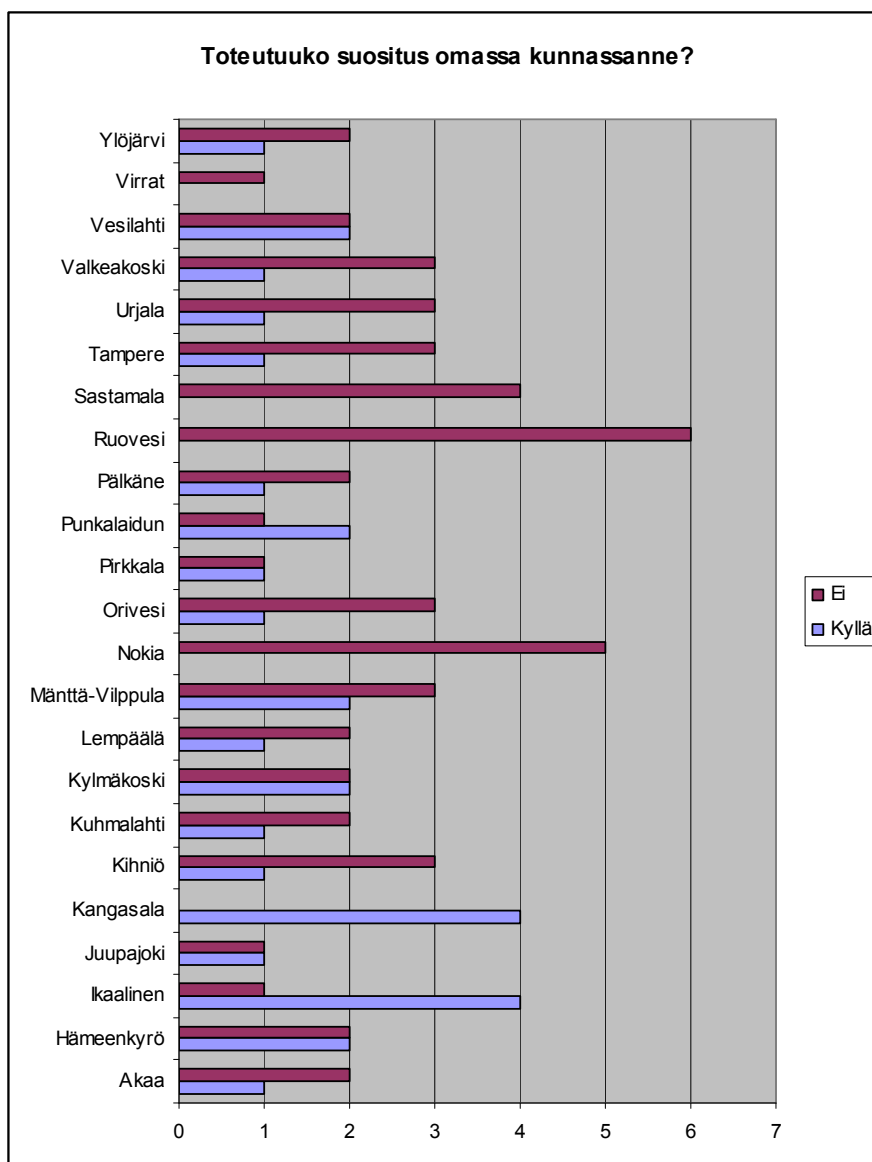
Ensimmäiseksi kysyttiin, ovatko päättäjät ylipäänsä tietoisia kyseisestä suosituksesta (kuvio 13). 61 % päättäjistä vastasi olevansa tietoisia. Vastanneiden sukupuoli ei vaikuttanut tietämykseen millään lailla. Yllättäen kuntien sisällä esiintyi hajaannusta; useimmissa kunnissa oli sekä niitä, jotka olivat asiasta tietoisia, että myös niitä jotka eivät olleet. Ainoastaan Vesilahdella, Punkalaitumella sekä Juupajoella kaikki vastanneet päättäjät tiesivät suosituksesta. Positiivista oli kuitenkin, että kaikista kunnista löytyi päättäjiä, jotka suosituksesta tiesivät. Hajaantuneista vastauksista voidaan myös päätellä, että valtuustoissa ei asiasta ole ainakaan kovin julkisesti keskusteltu.



KUVIO 13. Vastanneiden kuntapäättäjien tietoisuus valtakunnallisen kestävien hankintojen toimintaohjelman suosituksesta (n=90)

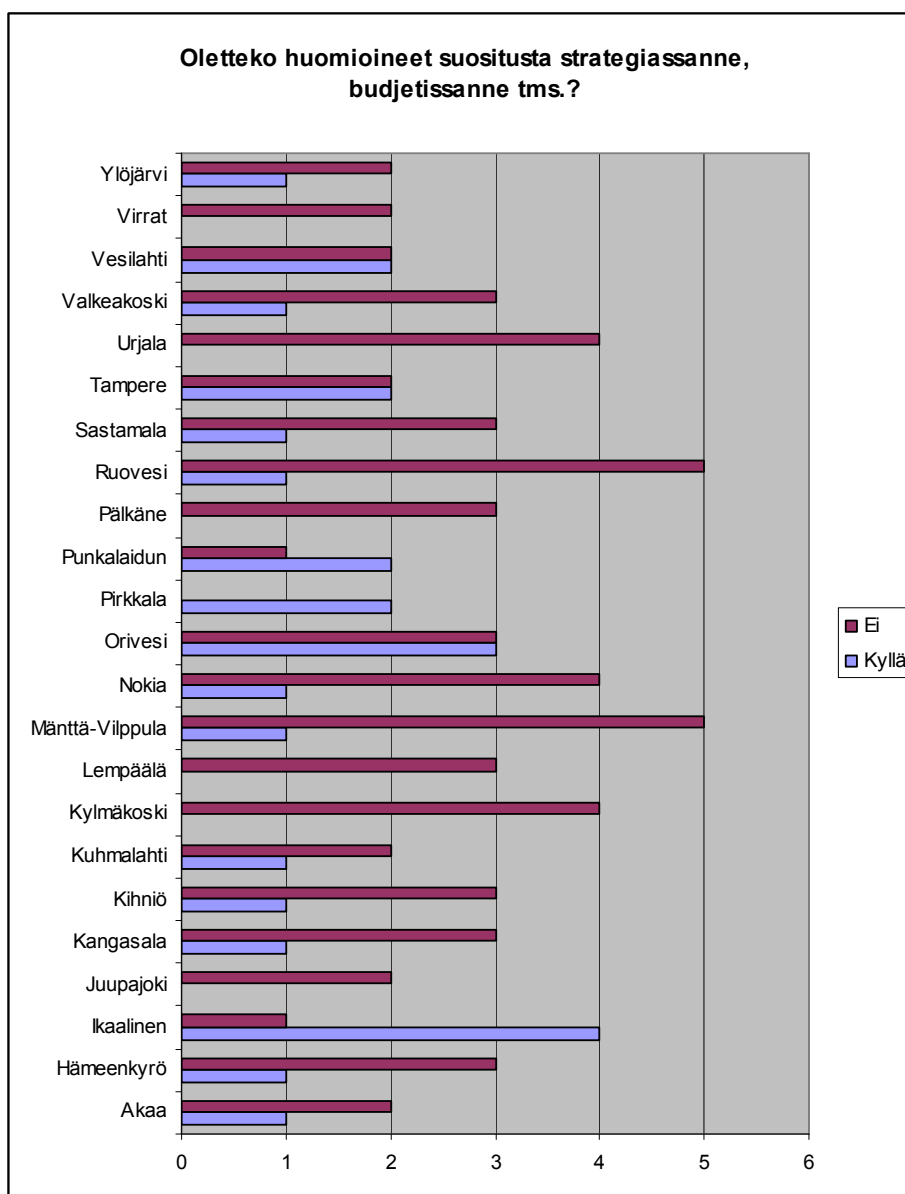
Seuraavaksi päättäjiltä tiedusteltiin suosituksen toteutumisesta heidän omassa kunnassaan (kuviot 14). Myös tähän kysymykseen saaduissa vastauksissa ilmeni hajaannusta, joka saattaa johtua tulkinta- ja arviointieroista sekä siitä, että kaikki valtuustojen jäsenet eivät tietenkään ole asiaan tarkemmin perehtyneet. Suurin osa saaduista vastauksista oli kielteisiä, etenkin Sastamalassa, Ruovedellä sekä Nokialla vastanneet päättäjät olivat yksimielisiä siitä, että suositus ei toteudu heidän kunnissaan. Ainoastaan Kangasalla vastanneet päättäjät olivat yksimielisiä siitä, että heidän kunnassaan suositus toteutuu. Myös Punkalaitumella vallitseva käsitys oli, että suositus toteutuu. Näin pienillä vastaajamäärillä

on tietenkin mahdotonta yleistää vastauksia, mutta jotain suuntaa ainakin yksimielisesti vastanneilta kunnilta saadaan.



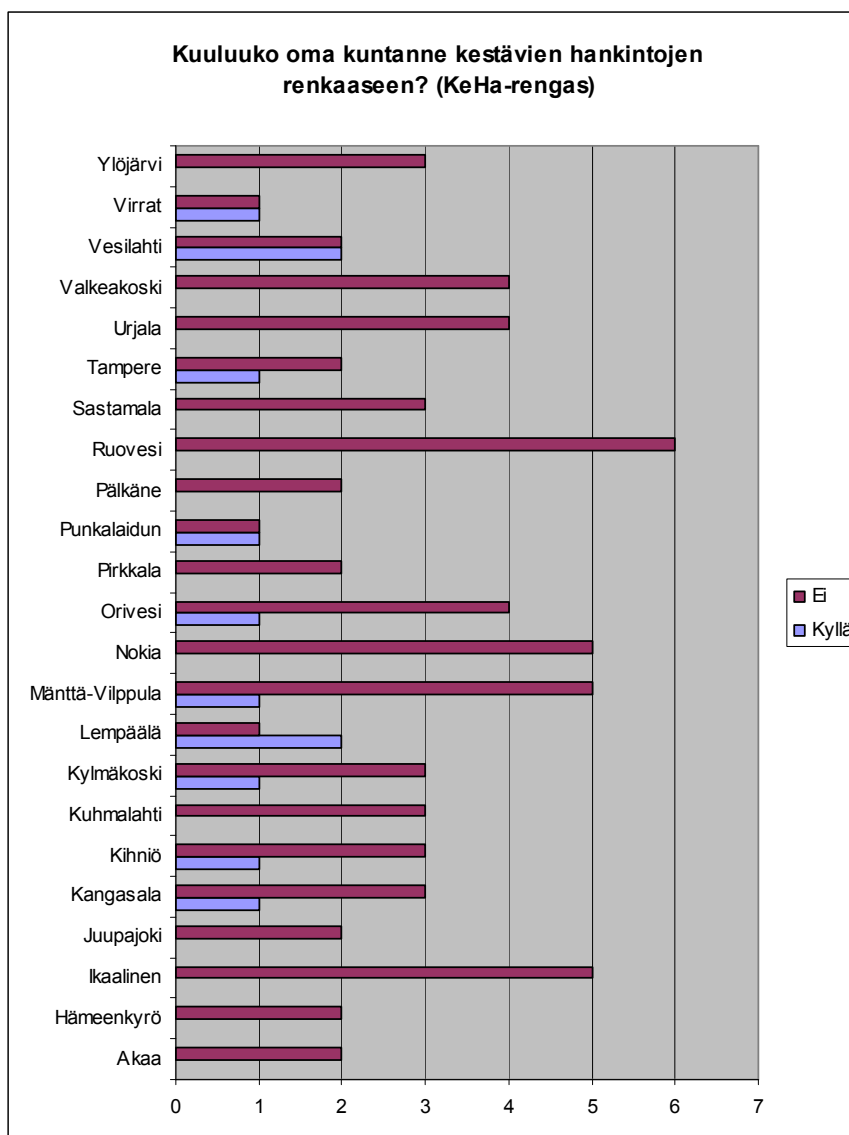
KUVIO 14. Kestävien hankintojen toimintaohjelman suosituksen toteutuminen Pirkanmaan kunnissa (n=90)

Päättäjiltä kysyttiin myös sitä, onko kyseinen suositus huomioitu heidän kuntansa strategiassa, budjetissa tai muissa suunnitelmissa (kuviot 15). Jälleen suurin osa vastauksista oli kielteisiä. Ainoat kunnat joissa enemmistö vastauksista oli myönteisiä, olivat Punkalaidun, Pirkkala sekä Ikaalinen. Tässä kysymyksessä vastaajat olivat selkeästi enemmän yksimielisiä kuin edellisessä. Voidaan siis varauksella yleistää vastauksia niin, että muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta kyseistä suositusta ei ole huomioitu Pirkanmaan kunnissa.



KUVIO 15. Kestävien hankintojen toimintaohjelman suosituksen huomioiminen Pirkanmaan kuntien strategiassa, budjetissa ym. (n=90)

Seuraavalla kysymyksellä selvitettiin Pirkanmaan kuntien kuulumista kestävien hankintojen renkaaseen, jota on käsitelty tämän opinnäytetyön luvussa 8.2.1. Lähikeittiöhankkeen vuoden 2009 tavoitteena on ollut kehittää KeHa - rengastoimintamalli julkisen sektorin ruokapalveluiden kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi. Sen avulla pyritään saavuttamaan kestävien hankintojen toimintaohjelman mukaiset tavoitteet. Vuonna 2008 KeHa – renkaissa oli mukana noin 50 kuntaa ja vuonna 2009 toimintaa on pyritty laajentamaan. (Muukka 2008.)



KUVIO 16. Pirkanmaan kuntien kuuluminen kestävien hankintojen renkaiseen päättäjien näkemyksen mukaan (n=80)

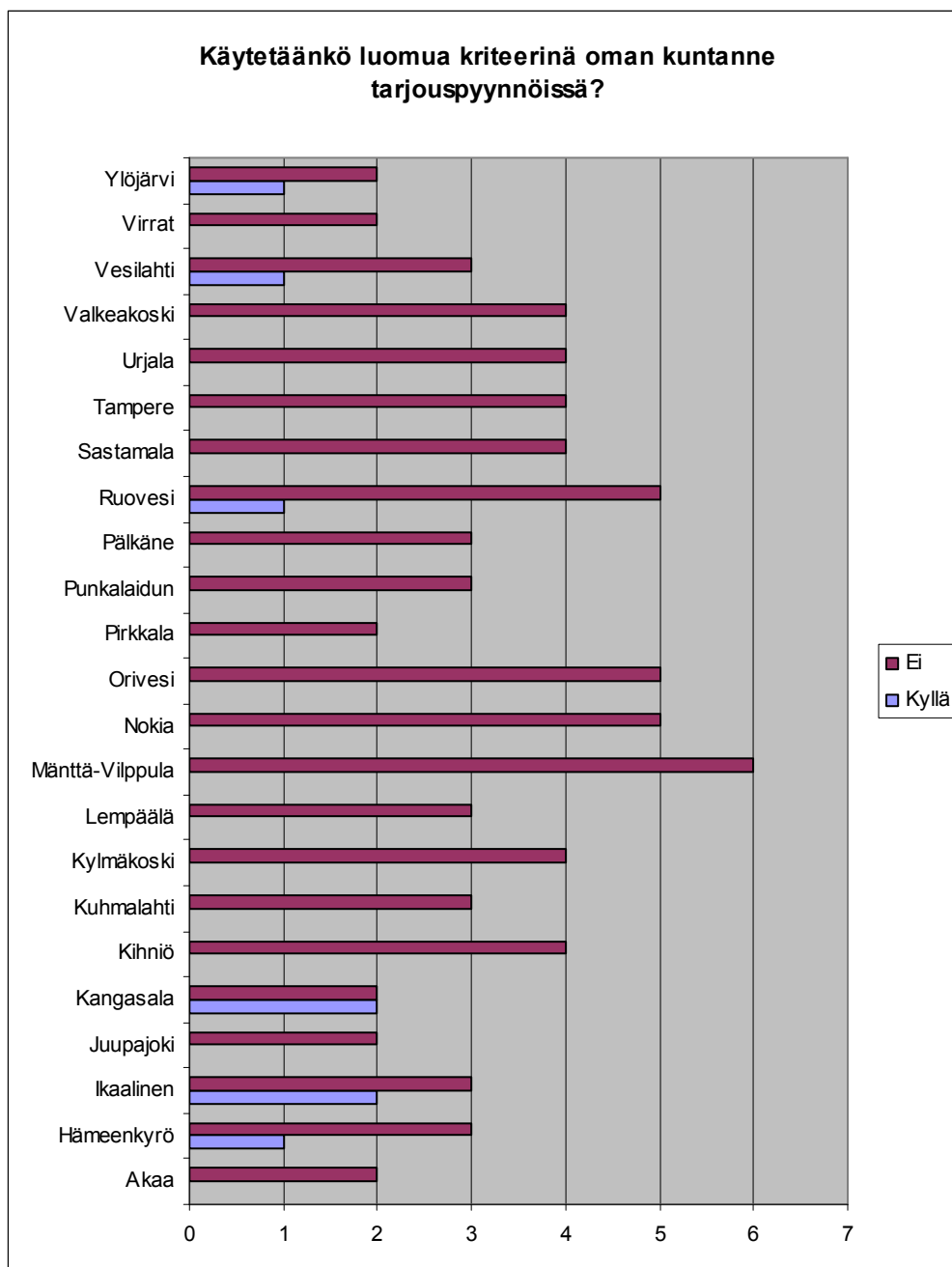
Tästä kysymyksestä tekee kiinnostavan se, että Eija Muukalta 8.1.2010 saadun sähköpostiviestin mukaan ”renkaat eivät toimi ihan niin kuin oli ajatuksena, joten ei oikeastaan ole keittiöitä, jotka kuuluvat näihin renkaiseen.” Kaikkien saatujen vastausten tulisi siis olla ”ei” - vastauksia. Suurin osa vastauksista olikin negatiivisia, mutta joissakin kunnissa kuten esimerkiksi Vesilahdella ja Lempäälässä (kuvio 16) osa päättäjistä oli sitä mieltä, että heidän kuntansa kuuluu näihin renkaiseen, jotka eivät tällä hetkellä ole toiminnassa. Vastaajat ovat tietenkin saattaneet sekoittaa KeHa – renkaat tavallisiin hankintarenkaiseen, ovathan nimet kuitenkin niin samankaltaiset. Toisaalta voidaan myös ajatella, että osa päättäjistä ei tiennyt mistä on kyse, varsinkin kun 11 % tutkimukseen vastanneista päättäjistä ei vastannut tähän kysymykseen ollenkaan.

Kokonaisuudessaan vastauksista voidaan päätellä, että Ympäristöministeriön asettamat suositukset eivät tule toteutumaan suurimmassa osassa Pirkanmaan kunnista vuonna 2010, ellei jotakin dramaattisia muutoksia saada nopeasti aikaan, mikä on erittäin epätodennäköistä. Tämä tietenkin vaikeuttaa myös vuoden 2015 tavoitteita, joiden mukaan jo 50 %:ssa kuntien hankinnoista tulisi huomioida ympäristönäkökulma. Jos tavoitteita ei tällaisen toimintaohjelman puitteissa saavuteta, olisi hyvä pohtia mitä asialle voidaan tehdä. Tietämyksestä tässä ei voi olla kyse, sillä 61 % vastaajista ilmoitti tietävänsä kyseisen suosituksen olemassaolosta. Muutamissa kunnissa suositus oli myös huomioitu jollakin tapaa erilaisissa tulevaisuudensuunnitelmissa. Voidaankin pohtia, olisiko parasta velvoittaa kuntia saavuttamaan tavoitteet vai riittäisikö esimerkiksi lisätiedotus aiheen tiimoilta.

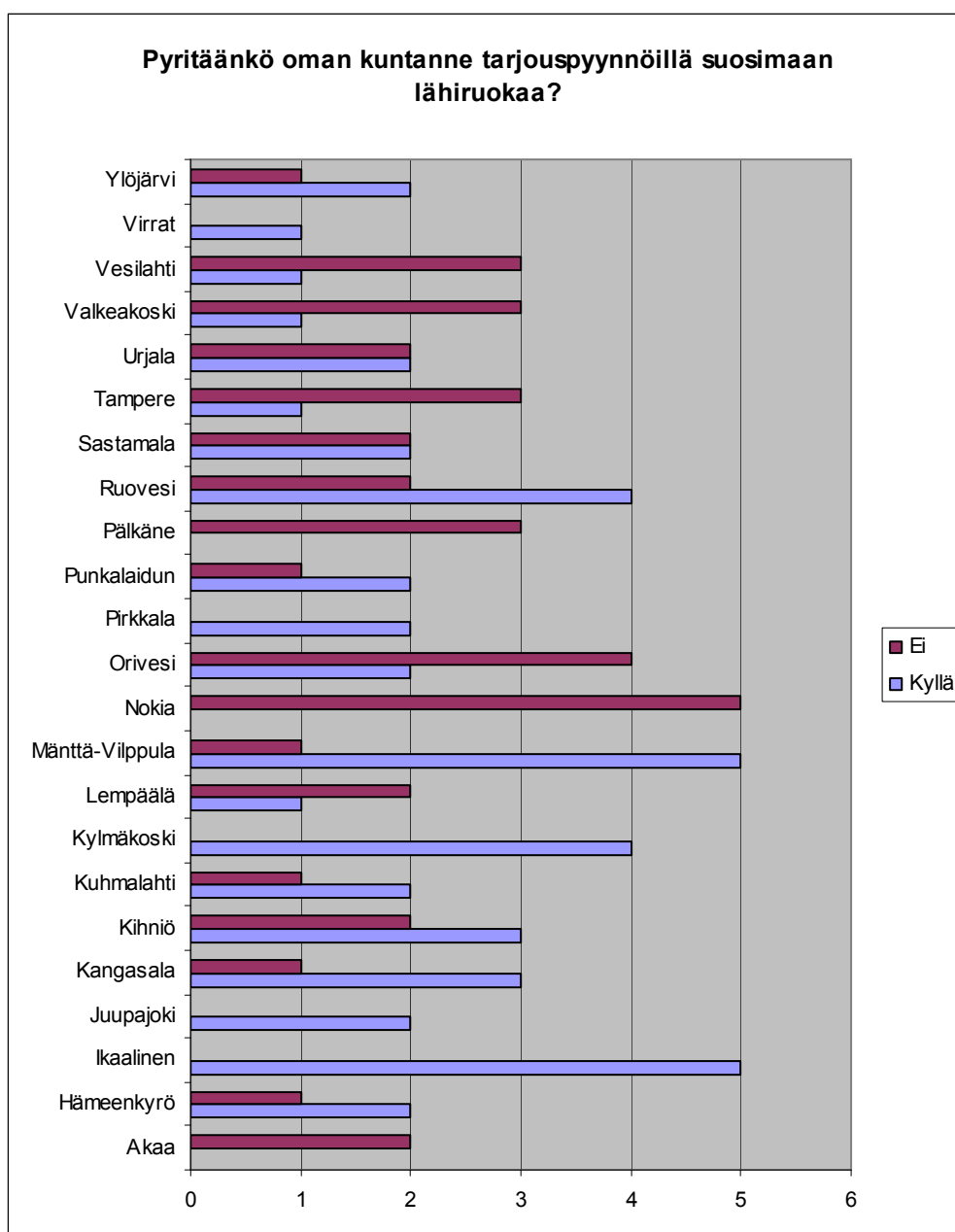
12.2.3 Kuntien tarjouspyynnöt

Päättäjiltä kysyttiin kyllä/ei – kysymyksillä, käytetäänkö luomua kriteerinä heidän kuntansa tarjouspyynnöissä. Lähiruoka ei lain mukaan saa olla tarjouspyynnössä kriteerinä, joten lähiruokaa koskeva kysymys muotoiltiin niin, että pyritäänkö kuntien tarjouspyynnöissä suosimaan lähiruokaa. Suosimisella tässä tarkoitetaan erilaisia kriteereitä, mm. kuljetusmatkojen kestoa tai valmistuksen ja tarjoilun välistä aikaa.

Vastaukset luomun käyttämiseen tarjouspyynnöissä kriteerinä (kuvio 17) olivat lähes sataprosenttisesti kielteisiä muutamia hajaääniä lukuun ottamatta. Muutamat myönteiset vastaukset saattavat johtua tulkintaeroista tai faktatiedon puutteesta. Lähiruoan (kuvio 18) osalta vastaukset näyttävät paljon positiivisemmilta. 56,5 prosentissa kunnista suurin osa vastauksista oli myönteisiä. Virroilla, Pirkkalassa, Kylmäkoskella, Juupajoella sekä Ikaalisissa vastanneet päättäjät olivat yksimielisesti sitä mieltä, että heidän kuntiensa tarjouspyynnöissä pyritään suosimaan lähiruokaa. Ainoastaan Nokialla, Pälkäneellä sekä Akaassa vastaukset olivat yksinomaan kielteisiä.



KUVIO 17. Luomun käyttö kriteerinä tarjouspyynnöissä Pirkanmaan kunnissa päättäjien mukaan (n=90)



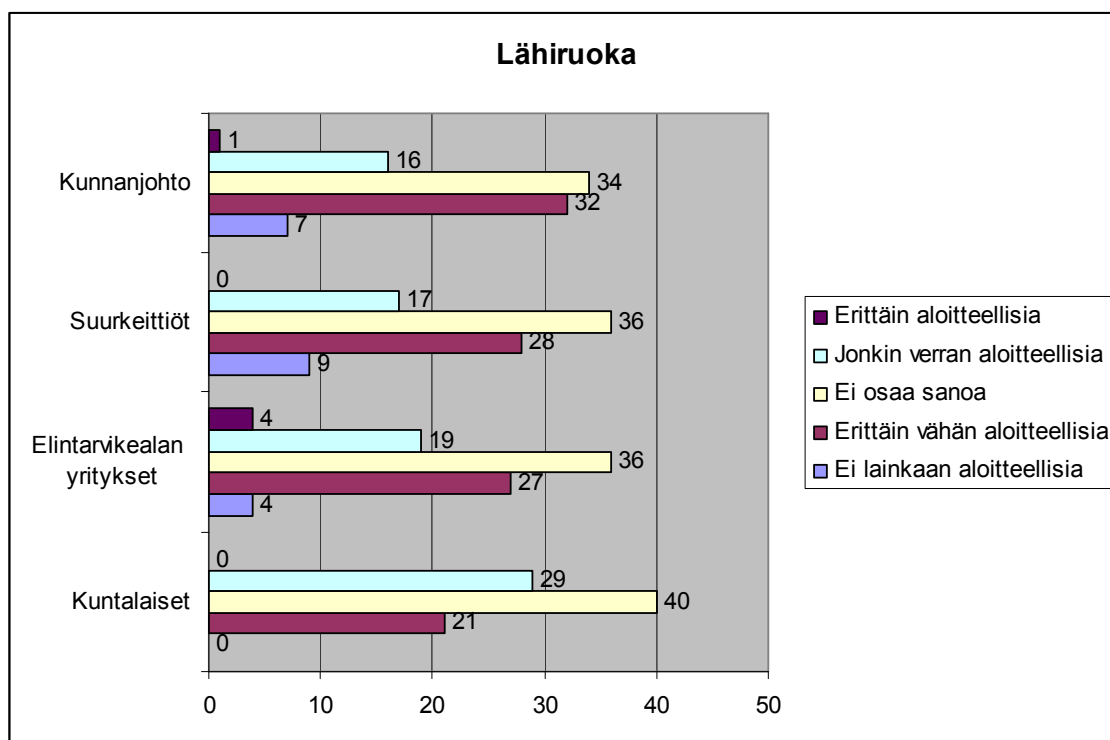
KUVIO 18. Lähiruokan suosiminen tarjouspyynnöissä Pirkanmaan alueen kunnissa päättäjien mukaan (n=90)

Nämä vastaukset ovat erittäin valaisevia, sillä vaikka luomun käyttö tarjouspyyntöjen kriteerinä on sallittua, sitä ei silti kriteerinä Pirkanmaalla käytetä. Vastaavasti lähiruokan käyttö varsinaisena kriteerinä on kiellettyä, mutta sitä silti voidaan eri keinoin painottaa. Käytännössä voidaan käyttää esimerkkinä vaikka ruisleivän kilpailuttamista. Kriteereinä ruisleivälle voivat olla mm. että se on valmistettu luomuraaka-aineista, se toimitetaan kaikkiin jakelupisteisiin 6 tunnin sisällä leipomisesta tai että se on valmistettu juurimenetelmällä (Muukka 2008). Näin voidaan siis suosia lähiruokaa hankinnoissa. Saaduista tuloksista voidaan selkeästi huomata, että kunnissa käytetään enemmän lähiruokaa kuin luomua.

Syitä tähän voidaan vain arvailla, mutta suurimpina syinä todennäköisesti ovat saatavuus- sekä kustannussyyt.

12.3 Aloitteellisuus

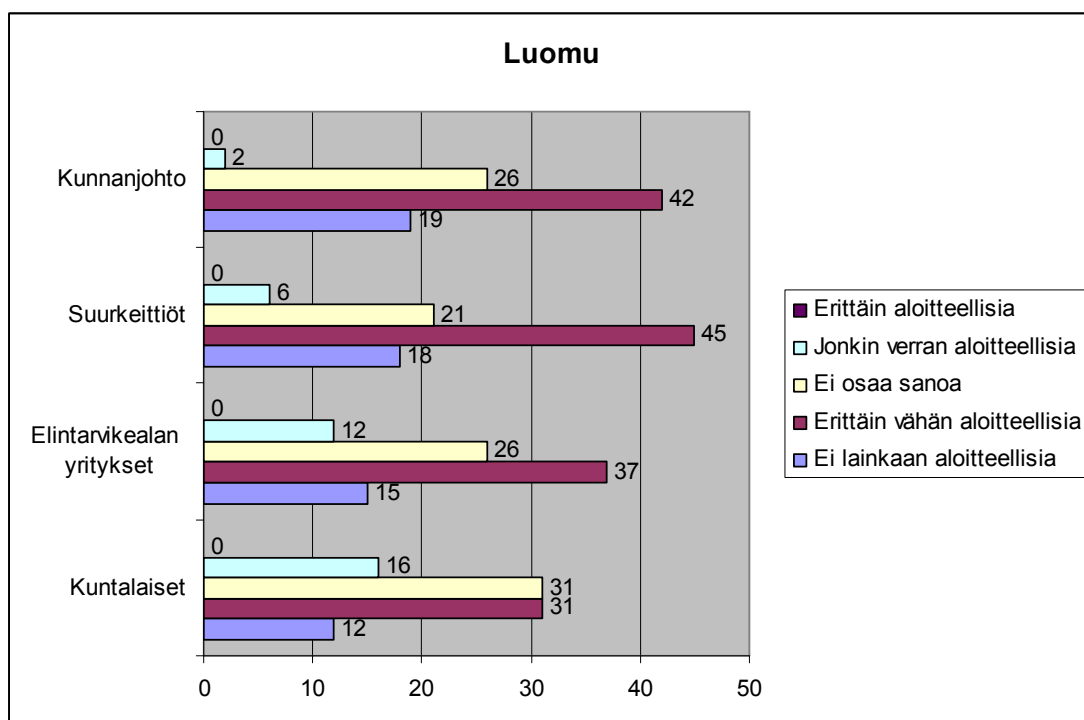
Kolmannessa kysymysosiossa pureuduttiin kuntien aloitteellisuuteen luomun ja lähiruoan käytön lisäämiseksi. Toisena tutkimuskysymyksenä oli ”aikovatko valtuustojen jäsenet tehdä aloitteita luomun ja lähiruoan käytön lisäämiseksi omassa kunnassaan?”. Ensimmäiseksi asiaa selvitettiin kaksiosaisella kysymyksellä, jolla selvitettiin mitkä tahot kunnissa ovat kaikkein aloitteellisimpia. Luomulle sekä lähiruoalle oli kummallekin omat taulukkonsa. Päättäjille annettiin viisiportainen asteikko (1= ei lainkaan aloitteellisia, 5= erittäin aloitteellisia) ja neljä erilaista mahdollisten aloitteiden tekijöiden ryhmää. Nämä ryhmät olivat kuntalaiset, elintarvikealan yritykset, suurkeittiöt sekä kunnanjohto. Seuraavissa kuvioissa (kuviot 19 tai 20) vastauksia ei ole eroteltu kunnittain, joten kuvioista näemme koko Pirkanmaan laajuisesti ajatellen aloitteellisimmat tahot.



KUVIO 19. Vastanneiden päättäjien näkemys Pirkanmaan kuntien lähiruokaa koskevien aloitteiden tekijöistä (n=90)

Lähiruoan osalta (kuvio 19) kaikkein aloitteellisimmaksi tahoksi valikoituivat kuntalaiset. Päättäjistä 32 % oli sitä mieltä, että kuntalaiset ovat joko jonkin verran aloitteellisia tai erittäin aloitteellisia. Toiseksi eniten aloitteita päättäjien mielestä Pirkanmaalla tekevät elintarvikealan yritykset. Elintarvikealan yrityksiä kuvattiin myös useimmin erittäin aloitteellisiksi. Suurkeittiöt sekä kunnanjohto olivat päättäjien mielestä vähiten aloitteellisia. Kaikissa eri ryhmissä eniten oli ”ei osaa sanoa” – vastauksia. Voidaankin miettiä, johtuuko tämä tietämättömyydestä, arvioinnin hankaluudesta, haluttomuudesta ottaa kantaa vai joistakin muista syistä.

Sama kysymys esitettiin myös Kuluttajatutkimuskeskuksen vuonna 2006 teettämässä ”Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta” - tutkimuksessa, jota on käsitelty tämän opinnäytetyön luvussa 9.1. Siinä aloitteellisuuskysymys esitettiin koko maan laajuisesti kunnanjohtajille. Kunnanjohtajien mielestä lähiruoan osalta aloitteellisin ryhmä olivat elintarvikealan yritykset ja toiselle sijalle nousi kunnanjohto (Isoniemi ym. 2006, 49–50). Kunnanjohtajien näkemykset erosivat jonkin verran tämän opinnäytetyön tutkimuksessa saaduista kunnanvaltuutettujen vastauksista, joiden mukaan kunnanjohto oli yhdessä suurkeittiöiden kanssa vähiten aloitteellisin ryhmä.



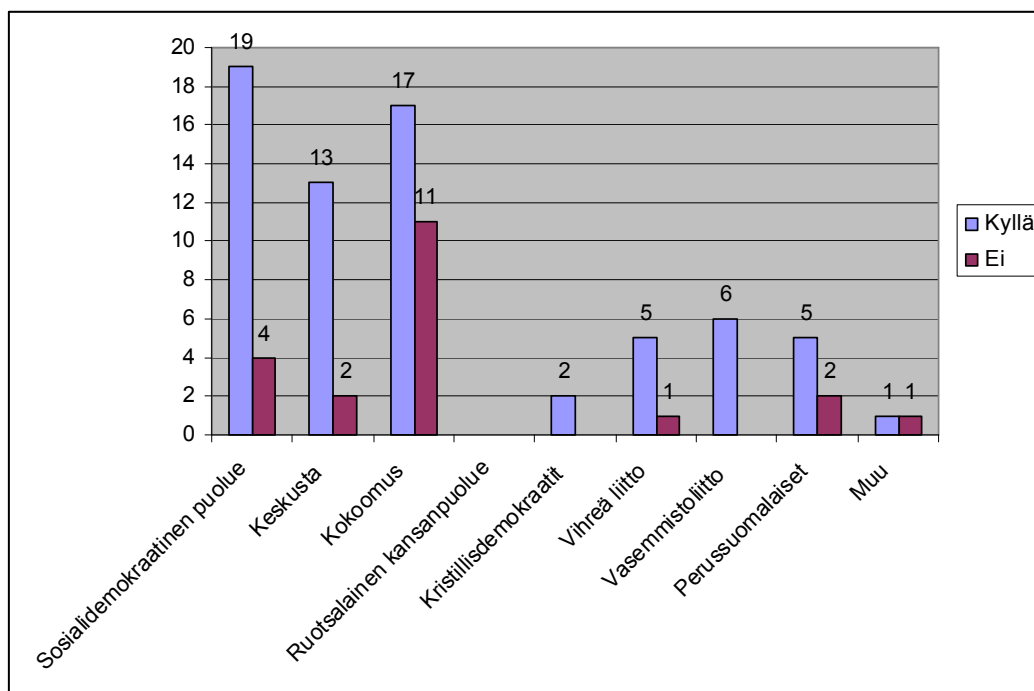
KUVIO 20. Vastanneiden päättäjien näkemys Pirkanmaan kuntien luomua koskevien aloitteiden tekijöistä (n=90)

Aloitteellisuusjärjestys oli luomun osalta (kuvio 20) sama kuin lähiruoan eli kuntalaiset olivat kaikkein aloitteellisimpia. Tosin nyt vain noin 18 % päättäjistä oli sitä mieltä, että kuntalaiset olivat joko jonkin verran aloitteellisia tai erittäin aloitteellisia. Luomun osalta aloitteellisuutta eri ryhmissä on selkeästi vähemmän kuin lähiruoan osalta. Yhä useampi päättäjä oli sitä mieltä, että ryhmät eivät olleet lainkaan aloitteellisia.

Luomun osalta Kuluttajatutkimuskeskuksen tulokset poikkesivat tämän opinnäytetyön tutkimuksessa saaduista tuloksista samalla tavalla kuin lähiruoankin osalta. Koko maan kunnanjohtajien näkemys oli, että elintarvikealan yritykset ovat aloitteellisimpia, ja kunnanjohto sekä suurkeittiöt seuraavat perässä (Iso-niemi ym. 2006, 49–50). Suurin näkemysero sekä luomun että lähiruoan osalta oli siis kunnanjohtoon aktiivisuudessa aloitteiden tekemisessä. Kunnanjohtajat näkevät kunnanjohtoon aktiivisempina kuin valtuustojen jäsenet. Tosin täytyy muistaa, että koko maan laajuista tutkimusta ei voi suoraan verrata Pirkanmaan laajuiseen kyselyyn. Molemmat tutkimukset olivat suoraan yhteneväiset siinä, että lähiruoan osalta oltiin aloitteellisempia kuin luomun.

Päättäjiltä kysyttiin myös, ovatko he itse omassa kunnassaan tehneet aloitetta luomun tai lähiruoan käytön lisäämiseksi sekä olisivatko he valmiita siihen tulevaisuudessa. Noin 9 % vastaajista sanoi tehneensä aloitteen, ja jopa noin 76 % sanoi olevansa valmis tekemään aloitteen tulevaisuudessa. Aloitteita jo tehneistä suurin osa oli naisia. Sukupuolella ei ollut juurikaan merkitystä siihen, ovatko vastanneet päättäjät valmiita tekemään aloitteita tulevaisuudessa.

Kaikkein aloitteellisin puolue oli ollut keskusta, 4 keskustaan kuuluvaa päättäjää oli tehnyt aloitteen. Muut aloitteita jo aiemmin tehneet puolueet olivat vasemmistoliitto, vihreä liitto sekä sosialidemokraattinen puolue. Päättäjien valmius tehdä aloitteita tulevaisuudessa jakautui eri tavoin eri puolueissa (kuvio 21). Kaikkein vähiten aloitteita halusivat tehdä kokoomukseen kuuluvat päättäjät, heistä 39 % ei ollut valmis tekemään aloitetta luomun ja/tai lähiruoan lisäämiseksi omassa kunnassaan. Kaikki kristillisdemokraatteihin sekä vasemmistoliittoon kuuluneet päättäjät olivat aloitteen tekemiseen valmiita. Myös keskustalaisista 87 % oli valmiita aloitteen tekemiseen. Vihreä liitto sekä sosialidemokraatit seurasivat heti perässä 83 % osuudella.



KUVIO 21. Päättäjien halukkuus tehdä aloitteita luomun ja/tai lähiruoan lisäämiseksi omassa kunnassaan puolueittain (n=90)

Lisäksi päättäjiltä kysyttiin avoimen kysymyksen muodossa, miksi he aiemmin joko ovat tehneet aloitteen tai eivät, ja miksi he ovat valmiita sen tulevaisuudessa tekemään tai miksi eivät. Molemmissa kohdissa käsiteltiin aloitteen tekemistä sekä luomun että lähiruoan osalta. Ensimmäiseen kohtaan avoimia vastauksia tuli 36, joista alla on esitetty 19 kappaletta. Toiseen kohtaan vastauksia saatiin 40, ja alla niistä löytyy 24. Valinnat on tehty karsimalla yksisanaiset sekä useat samansanaiset tai – sisältöiset vastaukset pois. Vastaukset on esitetty samassa muodossa jossa vastanneet päättäjät ovat ne alun perin kirjoittaneet. Seuraavassa näemme näitä poimintoja päättäjiltä saaduista vastauksista.

Eivät ole tehneet aloitetta:

- Terveellistä ruokaa on muutenkin tarjolla
- En ole vielä huomionut asiaa
- Keskustelua asiasta on hallitustalossa aloitteestani käyty, aloite puuttuu
- tyrmätään heti
- Ei ole tullut mieleen
- Lähiruoan käytön lisäämisestä tehtiin pari vuotta sitten aloite, sitä selviteltiin ja tulos oli ettei ole riittävästi saatavilla. Olen tehnyt aloitteen Reilun kaupan tuotteiden käyttämisestä.
- ei taloudellista
- Olen kyllä asiasta keskustellut muiden valtuutettujen kanssa
- Kepulaiset ehtivät ensin. Hyvä niinkin.
- toinen ehti ensin
- Hinta on selkeästi korkeampi

- Ei ole tullut mieleen, muut päättävät näistä asioista.
- Kunnassamme käytetään mahdollisimman paljon luomutuotteita, mm. Ikaalisten Luomun.
- Hirveen vaikea saada läpi – aina säästetään.

Ovat tehneet aloitteen:

- Lähiruualla työllistävä vaikutus
- tehty jo budjettikäsitt.
- Itse raaka-aineen tuottaja
- joitakin vuosia sitten, tulokset ovat jääneet kilpailuttamisen jalkoihin
- äänestimme valtuustossa

Ovat valmiita tekemään aloitteen tulevaisuudessa:

- Lähiruuan käyttö lisää alueen työllisyyttä
- ekologista
- jos hinta laatu kohtaa
- Jos edistää hyvinvointia
- Lähiruuan, en niinkään erikseen luomuruuan
- Asia on todella hyvä! Edelliseen vastaukseen viitaten en usko että se menisi kylläkään läpi.
- Asia on tärkeä. Vireillä on samanaikaisesti ristiriitaisia kehityssuuntia, esim. aterioiden valmistuksen keskittämistä.
- pidän tätä hyvänä ja tärkeänä asiana
- lisäisi oman lähiympäristön työllisyyttä
- Lähiruokaa tulisi suosia aina
- Lähiruuan lisäämisestä, en luomusta. Luomun saatavuus ja toisaalta hinta kriittisiä kunnan näkökulmasta.
- keskustan valtuustoryhmä on tehnyt aloitteen lähiruuan merkityksestä mm. kuntatalouden näkökulmasta
- Varsinkin lähiruoka on hyvä asia ja sen puolesta voisin tehdä aloitteen. Luomua en varsinaisesti kannata, mutta en pidä sitä pahanakaan asiana.
- Ainahan voi yrittää, usein otetaan ideana vastaan, että hieno juttu, tottahan tuo, mutta ei kuitenkaan kannateta- turhauttavaa!
- Todennäköisesti kustannukset eivät edes nouse. Ongelma on henkilöstön ajankäyttö, joka on nytkin tiukoilla nykyisten kilpailutusten tekemisessä.
- Meillä on yksi luomuruokaa tarjoava kyläkoulu. Sitä voisi laajentaa koskemaan muitakin kouluja.

Eivät ole valmiita tekemään aloitetta tulevaisuudessa:

- aloitteita on jo tehty, mutta eivät ole johtaneet tulokseen
- Ehkä.
- en ole vakuuttunut asiasta
- Aloite ei johda mihinkään
- Ruokahuolto muuttuu seuraavien kahden vuoden aikana. Tämän jälkeen mietittävä hankinnat kun uusi organisaatio pääsee alkuun. Aloite tällä hetkellä ei johdaisi asiaa eteenpäin.
- keittiöiden ammattilaiset osaavat nämä asiat, jos haluavat
- ei mitään läpimenon mahdollisuuksia nykyisten kilpailuttamisien aikana
- Ilman aloitteita käytämme mahdollisimman paljon, toki talousarvion puitteissa

Monista myönteisistä vastauksista voidaan huomata, että lähiruoalla on enemmän kannatusta kuin luomuruoalla. Useissa avoimissa kysymyksissä päättäjät kommentoivat aikovansa tulevaisuudessa tehdä aloitteita lähiruoan käytöstä, mutta erikseen mainitsevat, että luomu ei niinkään ole heille tärkeää. Nämä tulokset ovat yhteneväisiä mielikuvia selvittäneen kysymyksen kanssa, jossa lähiruoka herätti päättäjissä kokonaisuutena positiivisempia mielikuvia kuin luomu (kuviot 10 ja 11).

Kielteisistä vastauksista huomataan, että tätä aihepiiriä koskevat aloitteet eivät ainakaan aiemmin ole menneet monissa kunnissa läpi, ja että raha määrää. Monet vastanneet päättäjät sanoivat myös, että eivät ole huomioineet asiaa aiemmin tai tulleet sitä ajatelleeksi. Kielteisissäkin vastauksissa positiivista oli se, että aloitteen tekemättömyyteen oli muutamissa tapauksissa syynä se, että joku muu oli aloitteen jo tehnyt.

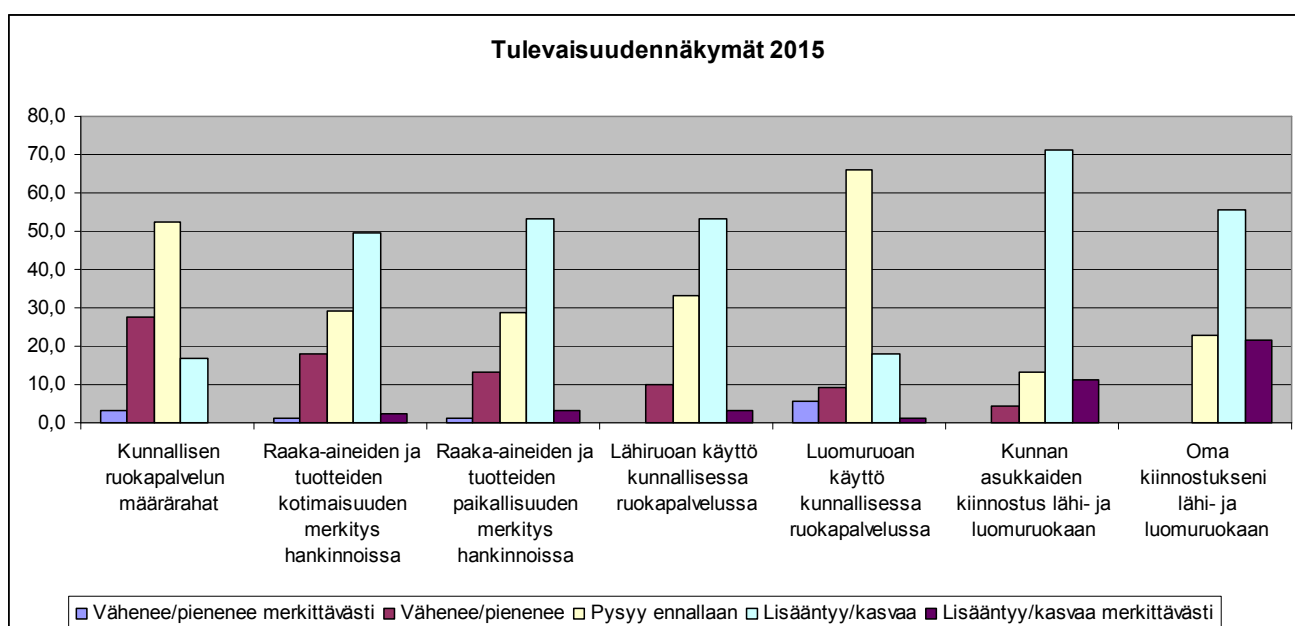
Vastauksista syntyi sellainen kokonaiskuva, että Pirkanmaan kuntien valtuustoissa luomusta sekä lähiruoasta keskustellaan usein, ja niistä on myös tehty aloitteita. Taloudelliset syyt ovat suurin syy aloitteiden tyrmäämiseen, mutta muutamissa kunnissa etenkin lähiruokaa käytetään jo säännöllisesti, mikä on tietenkin erittäin positiivista. Vallitseva mielipide tuntui myös olevan se, että monet ovat kiinnostuneita etenkin lähiruoasta, ja saattavat myös olla valmiita vieämään asiaa omassa kunnassaan eteenpäin. Monet myös tiedostivat lähiruoan omaa aluetta työllistävät vaikutukset, mikä on erittäin hyvä asia.

12.4 Tulevaisuudennäkymät

Neljännessä kysymysosiossa pyrittiin saamaan vastausta kolmanteen tutkimuskysymykseen; miltä näyttää luomun ja lähiruoan tulevaisuus Pirkanmaan kunnissa? Asiaa selvitettiin ensin kaksiosaisella kysymyksellä, joista ensimmäisessä päättäjiltä kysyttiin, millaisen he uskovat tulevaisuuden olevan, ja toisessa, millaista he toivovat tulevaisuuden olevan. Päättäjille annettiin viisiportainen asteikko (-2 = vähenee/pienenee merkittävästi, -1 = vähenee/pienenee, 0 = pysyy ennallaan, +1 = lisääntyy/kasvaa, +2 = lisääntyy/kasvaa merkittävästi), jon-

ka puitteissa heidän tuli vastata seitsemään eri väittämään. Väittämät olivat molemmissa kysymyksen osissa samat.

Ainoastaan 16,7 % vastaajista uskoi ruokapalveluiden määrärahojen kasvavan (kuvio 22), suurin osa uskoi niiden pysyvän ennallaan, ja yhteensä jopa noin 30% uskoi niiden vähenevän joko jonkin verran tai merkittävästi. Raaka-aineiden sekä tuotteiden kotimaisuuden ja paikallisuuden merkityksen uskottiin kasvavan vuoteen 2015 mennessä. Molemmissa kohdissa noin puolet päättäjistä oli tätä mieltä, ja noin 30 prosenttia päättäjistä uskoi merkityksen pysyvän samana.



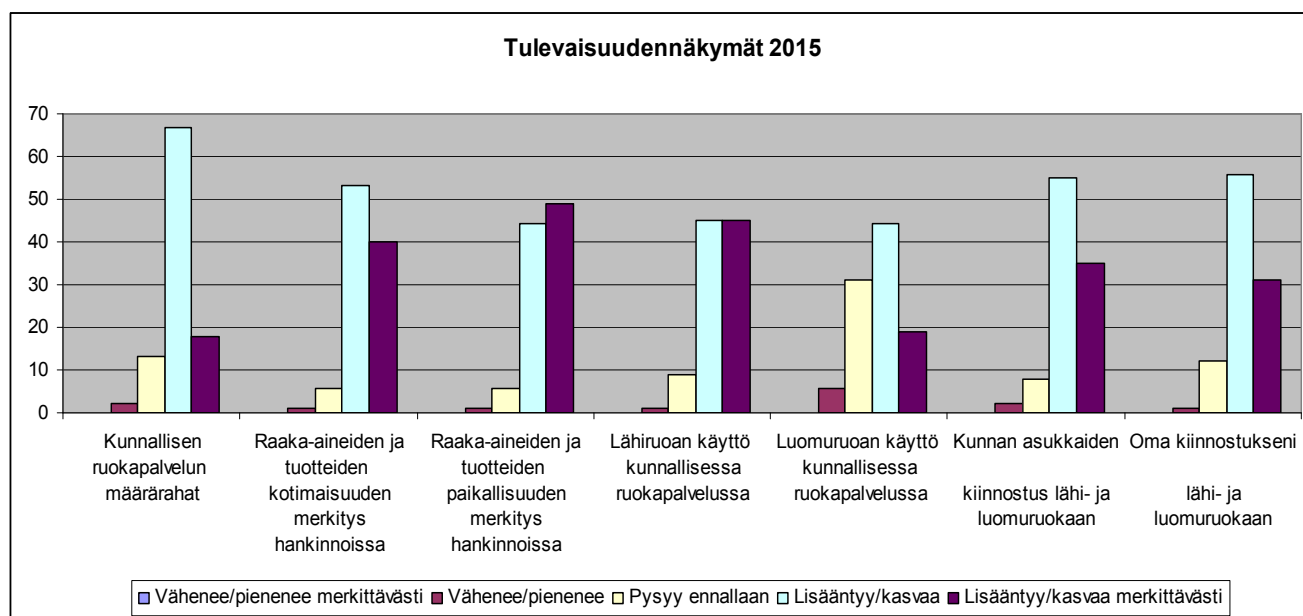
KUVIO 22. Mitä päättäjät uskovat tulevaisuuden olevan. Vastaukset esitetty prosentteina (n=90)

Kuviosta 22 nähdään, että noin 57 prosenttia päättäjistä uskoi lähiruoan käytön kunnallisissa ruokapalveluissa kasvavan, heistä 3 prosenttia uskoi sen kasvavan jopa merkittävästi. Ennallaan sen uskoi pysyvän 33 % päättäjistä. Vastavasti luomun käytön lisääntymiseen ei uskottu niin vahvasti. Valtaosa (66 %) päättäjistä uskoi luomun käytön pysyvän ennallaan, luomun käytön jonkinasteiseen vähenemiseen uskoi 15 % vastaajista.

Viimeisillä kahdella väittämällä (kuvio 22) selvitettiin, miten päättäjät uskovat oman- sekä kunnan asukkaiden kiinnostuksen lähi- ja luomuruokaa kohtaan kehittyvän tulevaisuudessa. 82 % päättäjistä uskoi kunnan asukkaiden kiinnos-

tuksen kasvavan tulevaisuudessa, jopa 11 % uskoi kiinnostuksen merkittävään kasvuun. Vain 4 % oli sitä mieltä, että kiinnostus vähenee. Oman kiinnostuksensa osalta päättäjät uskoivat tuntuvaan kasvuun. Noin 22 % uskoi oman kiinnostuksensa kasvavan merkittävästi, ja noin 56 % uskoi sen kasvavan. Viidesosa päättäjistä oli sitä mieltä, että kiinnostus pysyy samalla tasolla. Kukaan ei uskonut oman kiinnostuksensa vähenevän.

Päättäjien tulevaisuudentoiveet eroavat selvästi siitä, millaista he uskoivat tulevaisuuden olevan. Kuviosta 23 nähdään, että yhteensä jopa 84,5 % päättäjistä toivoi kunnallisen ruokapalvelun määrärahojen kasvavan joko jonkin verran tai merkittävästi. Vain 2,2 % toivoi niiden vähenevän. Noin 93 % vastanneista päättäjistä toivoi raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuuden sekä paikallisuuden merkityksen kasvavan joko hieman tai merkittävästi hankintoja tehtäessä. Kotimaisuuden merkityksen merkittävää kasvua toivoi 40 prosenttia päättäjistä, ja paikallisuuden merkityksen merkittävää kasvua 49 prosenttia.



KUVIO 23. Mitä päättäjät tulevaisuudelle toivovat. Vastaukset esitetty prosentteina (n=90)

Lähiruoan käytön lisääntymistä kunnallisissa ruokapalveluissa (kuviota 23) toivoi yhteensä noin 90 % vastanneista päättäjistä. Merkittävää kasvua toivoi jopa 45 % päättäjistä. Luomuruoan käytön ei toivottu lisääntyvän yhtä paljon. Luomuruoan käytön merkittävää kasvua toivoi 19 % päättäjistä, ja jonkinasteista kasvua 45 %. Yhteensä kasvua toivoi siis noin 63 prosenttia vastanneista päättäjistä.

tä. Ennallaan luomuruoan käytön toivoi pysyvän 31 % päättäjistä. Yllättäen myös luomuruoan käytön vähentämistä toivottiin; 5,6 % päättäjistä oli tätä mieltä.

Selkeästi suurin osa päättäjistä toivoi sekä kunnan asukkaiden kiinnostuksen että oman kiinnostuksensa lähi- ja luomuruokaa kohtaan lisääntyvän vuoteen 2015 mennessä (kuviot 23). Kunnan asukkaiden jonkinasteista kiinnostuksen lisääntymistä toivoi yhteensä 90 % päättäjistä. Vähentymistä toivoi 2,2 % vastanneista päättäjistä. Tutkimuksen mukaan noin 87 % päättäjistä toivoi myös oman kiinnostuksensa lisääntyvän tai lisääntyvän merkittävästi. Kiinnostuksen ennallaan pysymistä toivoi 12,2 % ja vähenemistä 1,1 % vastanneista päättäjistä.

Kuluttajatutkimuskeskuksen vuonna 2006 teettämän tutkimuksen mukaan kunnanjohtajista 33 % piti todennäköisenä lähiruoan käytön lisääntymistä oman kuntansa ruokapalveluissa vuoteen 2010 mennessä. Luomuruoan käytön lisääntymiseen uskoi 19 % kunnanjohtajista. Kunnanjohtajien toiveet erosivat selkeästi todennäköisenä pidetystä tulevaisuudesta. 78 % kunnanjohtajista toivoi lähiruoan käytön lisääntyvän, luomuruoan osalta vastaava luku oli 63 %. Myös noin kolme neljästä vastanneesta kunnanjohtajasta toivoi kotimaisuuden ja paikallisuuden merkityksen lisääntyvän suurkeittiöiden hankinnoissa. (Iso-niemi ym. 2006, 75.) Vastaukset molemmissa tutkimuksissa olivat siis samansuuntaisia; molemmissa sekä uskottiin että toivottiin lähiruoan käytön lisääntyvän enemmän kuin luomuruoan käytön. Molemmissa tutkimuksissa tulevaisuudentoiveet olivat paljon optimistisempia kuin usko siitä, millainen tulevaisuus tulee olemaan.

Päättäjien tulevaisuudennäkymiä selvitettiin lisäksi kahdella avoimella kysymyksellä: ”millaista kuvittelette luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?” ja ”millaista toivotte luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?”. Vastauksia ensimmäiseen kysymykseen saatiin 73, joista alla on esitetty 33. Toiseen kohtaan vastauksia saatiin 74, joista alla nähdään 40 kappaletta. Valinnat on tehty karsimalla yksisanaiset sekä samansanaiset tai – sisältöiset vastaukset pois. Vastaukset on

esitetty samassa muodossa jossa vastanneet päättäjät ovat ne alun perin kirjoittaneet

Millaista kuvittelette luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?

- Suuri osa suomessa tuotetusta ruuasta on lähiruokaa vrt. suurtuotanto ulkomailla
- Ruokakatastrofit lisäävät tietoisuutta (vrt Kiinan maitoskandaali). Omaa tuotantoa arvostetaan enemmän tulevaisuudessa.
- Varmaankin lisääntyy, kun tiedostetaan hyvät puolet.
- Uskon että luomun käyttö lisääntyy. Hankintarenkaat painottavat liikaa rahan kuluja
- Käyttö tulee lisääntymään, kilpailukyky haasteellinen
- Nuori sukupolvi on asiasta kiinnostuneempi. Lisääntyy hiljalleen.
- Jos hinta ei laske tuotannon lisääntymisen myötä niin vähäistä
- Luomua syövät ne joilla on siihen varaa ja jotka luulevat näin parantavansa maailmaa. Lähiruoan käyttö lisääntyy
- Toivottavasti kasvaa.
- kansainväliset kriisit (mm. ilmasto) lisäävät luomun ja lähiruoan käyttöä
- Tähän mennessä luomua tai lähiruokaa ei ole kovin suuresti nostettu esille. Toisaalta jos kouluruokailussa annos kootaan 66 sentillä, niin hinta ratkaisee melkoisesti karsien valitettavan monesti luomun ja lähiruoan pois.
- Arvelen kehityksen johtavan aterioiden valmistuksen keskittymiseen. Silloin hankintasopimukset ovat aina vain suurempia ja keskittyneempiä ja pienten paikallisten toimittajien on entistä vaikeampi tehdä tarjouksia -> luomun ja lähiruuan käyttö vaikeutuu.
- Luulen,että meneillään olevan laman johdosta tämä kehitys jää säästötoimen jalkoihin, kun erityisesti luomuruoka on kalliimpaa kuin 'luomuton'.
- Käyttö kasvaa takuulla jos tuotantokustannukset ja hinta pystytään pitämään kilpailukykyisinä.
- Lähituotannon arvostus kasvaa.
- Hyvin vähäistä, hinta ratkaisee.
- Samaa luokkaa kuin nyt.
- Raha ratkaisee.
- Paremmassa jamassa kuin nyt. EU:n kilpailulainsäädäntö nyt kiusana
- Tehotuotettu ruoka jyrää hinnallaan luomu- ja lähiruoan. Valitettavasti.
- Jos toimittajia ei tule merkittävästi lisää ei lähiruoan hinnoittelu mahdollista merkittäviä ostoja.
- Lähiruoan käyttö kunnassamme on melko suurta jo tässä vaiheessa, joten toivottavasti pientä kasvua vielä saadaan ...
- Taloudellinen tilanne ratkaisee, jaksako kukaan enää olla maanviljelijä EU-direktiivien viidakossa
- Enemmän koska uskon sen olevan terveellisempää.
- Suunnilleen samanlaista kuin nykyisin eli ei kovin merkittävää. Kuvittelisin, että esim. luomuruokaa suosivat tekvät hankintoja internetin kautta.
- Uskon enemmänkin luomuruoan käytön lisääntymiseen. Lähiruoka voi olla ehkä yksi hankintakriteeri muiden joukossa.
- Aika lailla samanlaista kuin nytkin, mutta ehkä hieman enemmän panostetaan lähiruokaan. Luomu on varmasti liian kallista kunnan varoihin.
- luomua tuskin käytetään, lähiruokaa satunnaisesti
- toivottavasti huomattavasti lisääntynyt

- Uskoisin, että lähiruokaa on enemmän tarjolla ja ruokahuollon raaka-aineena, koska sen käyttö ruokahuollossa lisää työtä ja verorahoja kunnassamme
- Varmaan samalla tasolla, hiukan noussut (toiveajattelua)
- Oma ja muut kunnat ovat sellaisessa henkilöstöresurssitilanteessa, että ruoan hankinta on ulkoistettu maamme liian keskittyneille keskusliikkeille tai jopa ulkomaille.
- Lähiruoan käyttö on ekologisempaa&toivottavampaa&kustannustehokkaampaa ja toivonkin että tämä vaihtoehto on aina ensisijainen kun mietitään muita vaihtoehtoja.

Avoimiin kysymyksiin saatujen vastausten määrästä voidaan päätellä että aihe kiinnostaa päättäjiä. Suuri osa vastanneista päättäjistä oli vastaustensa mukaan sitä mieltä, että joko luomun tai lähiruoan taikka molempien käyttö tulee lisääntymään tulevaisuudessa heidän omassa kunnassaan. Useimmat näistä päättäjistä mainitsivat kuitenkin ennemmin lähiruoan kuin luomun käytön lisääntyvän. Lähiruoan työllistävien vaikutusten ajateltiin lisäävän sen käyttöä. Muutamat vastasivat, että erilaiset ruokaskandaalit lisäävät ihmisten tietoisuutta siitä, mitä he syövät ja lisäävät kotimaisen ruoan arvostusta. Lähi- ja luomuruoan terveellisyyden sekä ekologisuuden uskottiin lisäävän niiden käyttöä.

Monissa vastauksissa oltiin myös sitä mieltä, että luomun ja lähiruoan käyttö ei tule lisääntymään. Suurimmaksi syyksi valikoitui rahan riittävyys. Tähän liittyen myös luomun sekä lähiruoan kilpailukykyä epäiltiin. Osassa vastauksista toivottiin tuotannon määrän kasvua, jotta hintakin laskisi, ja toisaalta taas pohdittiin, haluaako kukaan ryhtyä enää viljelijäksi. Hankintojen keskittämisen todettiin myös olevan iso este luomun ja lähiruoan käytön lisääntymiselle.

Millaista toivotte luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?

- Asiallista lähiruokaa enemmän. Ruoan arvostus on aina oltava mukana. Lippalakki päässä ei syödä.
- Pääsääntöisesti käytettäisiin lähiruokaa
- Koska kaupunkimme on profiloitunut luomuvihannesten kasvattajaksi, toivon, että kunta ja kuntalaiset käyttävät 'omia tuotteita'.
- Luonnon ja terveyden kannalta toivon siirryttävän mahdollisen suureen käyttöön
- selvästi nykyistä yleisempää
- Lähiruokaa käytettäisiin enemmän kuin ulkomaista ruokaa, ulkomaista lihaa ja kalaa ei ollenkaan.
- Toivon että kaikki ymmärtäisivät lähiruuan tuoman hyödyn kunnalle ja lähialueille. Ympäristöasiat pitäisi asettaa hinnan edelle päätöksiä tehdessä.
- Toivoisin lasten ja vanhusten saavan tuoretta ja hyvää lähiruokaa, mieluiten luomuna
- Luomuun en itse kovin usko, mutta lähiruoka voi saada lisää jalansijaa

- Toivon, että koulu- vanhus- yms ruokailuun saadaan lisää määrärahoja ja täten voidaan suosia luomu- ja lähiruokia!
- valmius lisätä merkittävästi luomun ja lähiruuan käyttöä on olemassa
- kaikilla olisi enemmän tietoa
- Toivon, että luomun tuotanto kasvaa ja hankintasäännöksiin saadaan sisälle luomu- ja lähiruokasäännöksiä. Näin olisi mahdollista kasvattaa luomun ja lähiruuan käyttöä.
- Toivon, että tämä terveellinen ja ekologinen trendi kasvaisi ja vahvistuisi ja kunnat käyttäisivät resursseja tukeakseen tätä kehitystä, kunta on kuitenkin merkittävä asiakas ja suuri kuluttaja, joten kunnan päätöksillä voidaan merkittävästi kannustaa tätä
- Lähiruuan käytön lisääntymistä, tuovan uusia työpaikkoja
- Toivon hartaasti, että luomu ja lähiruoka saisi kasvavasti isomman jalansijan ihmisten mielissä.
- Viljeliänä toivon arvostusta/käyttöä em raaka-aineille.
- Ainakin päiväkotien ja koulujen, vanhainkotien ja palvelutalojen ruoka hankitaan mahdollisuuksien mukaan lähi/luomuruokana
- Niin laajaa kuin saatavuus sallii, erityisesti tietenkin koulu- ja päiväkotiruokailussa.
- Toivon sen kasvavan todella paljon
- Toivoisin, että lähiruokaa suosittaisiin kaikissa mahdollisissa tapauksissa hinnasta huolimatta. Luomua pidän lähinnä markkinointikikkailuna, joten siitä ei useinkaan kannata ylimääräistä maksaa. Kotimainen ruoka on aina laadukasta ja puhdasta.
- Lähiruuan käyttöä on lisätty kun toimittajia on saatu lisää alueelle. Osa lähiruosta täyttää luomun määritelmän joten sen käyttö myös lisääntyy.
- Toivottavasti käytämme luomuruokaa ko. ajankohtana enemmän. Mikäli kustannukset ruuan hankintaa laskisivat...
- Laadukasta ja tuottajan kannalta kannattavaa
- Toivon lähiruuan käytön lisääntyvän kunnassani mahdollisimman paljon.
- Tietenkin lähellä tuotettu ja luomuruoka tulisi olla myös koulujen hankinnoissa huomioituna.
- Toivon, että sitä olisi enemmän. tällä hetkellä kysymys ei ole kysynnän vähyydestä vaan myös tarjonnan ja jalostuksen vähäisyydestä.
- Toivon todellisen luomuruuan käytön kasvavan, niin kasvi kuin lihatuotteiden osalla. Mielestäni siihen kuuluu myös tuotantoeläinten erittäin hyvä hoito.
- lisäaineita tulisi vähentää ruuan pitäisi olla puhtaannpaa
- Toiveena olisi että ainakin 70% olisi lähi- tai luomuruokaa.
- Toivon, että lähiruokaan panostettaisiin oikeasti. Tehtäisiin sopimuksia lähialueen tuottajien kanssa. Ja kotimaisuus olisi ratkaiseva tekijä ruoan hankinnassa.
- Toivon, että silloin on lähiruuan tuottajia omassa kunnassamme, jotta heidän tuotteitaan voidaan käyttää.
- sopimukset paikallisten tuottajien kesken ilman että kilpailutus estää, tuottajilla olisi omat 'renkaat'. jotka hoitaisivat välityksen / mahd.kilpailutuksen
- Toivon, että lisääntyy siinä määrin kun se on taloudellisesti yms. järkevää. Vaikka lähiruokaa sijoitettaisiin taloudellisesti hieman enemmän, näkyy se muualla kunnan pussissa tuottona.
- Toivottavasti on paljon lähiruuan tuottajia ja myös luomuruuan tarjoajien määrä lisääntyy. Myös luomutuotteiden valikoima pitäisi laajentua, ja kuitenkin hinta pitäisi olla kilpailukykyinen.
- Toivoisin lähellä tuotettujen ruoka-aineiden lisääntyvää käyttöä eri ruokahuoltopisteissä. koska se työllistää oman kunnan väkeä ainakin osittain (huom. haplatyövoimaa ulkomaalaisilta paljon Pälkäneenkin pelloilla) ja veromarkat jäisivät omaan kuntaan
- Lähiruuan tulisi saada sen ansaitsema logistinen asema: kenenkään todellinen etu ei ole ruokarekkaralli ympäri maata ja ulkomaita. Lähiruoka voitaisiin saada

käyttöön tuoreena ja nopeasti ilman keskuliikkeiden keskusvarastojen kautta kuljetusta.

- Toivottavasti käyttö lisääntyy ja tuo elinmahdollisuuksia paikallisille yrittäjille
- Toivotaan että nämä asiat punnitaan tarkasti ja näistä keskustellaan pitkällä tähtäimellä. Toivottavasti päästään hyviin neuvottelutuloksiin eri tuottajien kanssa ja voidaan tehdä pitkään kestävää ja hyvää yhteistyötä.
- Lähiruuan osuus toivottavasti on merkittävässä asemassa

Lähestulkoon 100 % vastanneista päättäjistä toivoi luomun sekä lähiruuan käytön lisääntymistä omassa kunnassaan. Jälleen hieman enemmän toivottiin lähiruuan lisääntymistä. Päättäjät tiedostivat, että kunnan kanta tällaisiin asioihin voi merkittävästi kannustaa käytön lisääntymistä, ja tukea oman kunnan viljelijöitä, yrittäjiä sekä kuluttajia. Erikseen toivottiin, että etenkin kouluissa ja vanhustenhuollon ruokailuissa käytettäisiin luomua ja lähiruokaa. Vallitseva mielipide tuntuikin olevan, että ympäristö- terveys- sekä työllistävyyšnäkökulmat pitäisi asettaa hinnan edelle päätöksiä tehdessä.

12.5 Muuta

Lopuksi päättäjiltä kysyttiin kyllä/ei kysymyksillä kolme kysymystä;

- Haluaisitteko tietää enemmän luomusta ja/tai lähiruosta?
- Jos Teille tarjottaisiin koulutusta luomuun ja/tai lähiruokaan liittyen; osallistuisitteko?
- Vaikuttaisiko lisätieto tai koulutus omiin mielikuviinne luomusta ja/tai lähiruosta?

Näillä kysymyksillä haluttiin hieman hakea suuntaa siihen, millaisilla keinoilla päättäjien asenteisiin mahdollisesti voitaisiin vaikuttaa.

Noin 64 % päättäjistä haluaisi tietää luomusta ja/tai lähiruosta enemmän, ja noin 36 % ei. Kysymys on hieman epätarkka, sillä sen voi ymmärtää monilla eri tavoin, mutta monet ovat kuitenkin vastanneet haluavansa lisätietoa. Kysymyksen kaivattaisiin lisää jatkokysymyksiä; millaista tietoa, millä tavoin yms. Aiheeseen liittyvään koulutukseen osallistuisi vastanneista päättäjistä 52 prosenttia eli ainakin tällä keinolla tietoa pystyttäisiin tarvittaessa päättäjille välittämään. Hieman yli puolet päättäjistä (55 %) uskoi lisätiedon tai koulutuksen vaikuttavan omiin mielikuviinsa luomusta ja/tai lähiruosta.

13 JOHTOPÄÄTÖKSET

Suhteellisen runsaasta vastaajamäärästä voidaan heti vetää ensimmäinen johtopäätös; aihe kiinnostaa ja on ajankohtainen. Monista avointen kysymysten vastauksista voidaan myös päätellä, että aihe on tällä hetkellä pinnalla. Moni sanoi keskustelleensa aiheesta omassa valtuustossaan, ja monet olivat tietoisia aiheeseen liittyvistä suosituksista. Jotkut päättäjistä olivat jopa tehneet aloitteita aiheen tiimoilta ja kolme neljäsosaa sanoi olevansa valmis tekemään aloitteen tulevaisuudessa

Tämän tutkimuksen ensimmäinen, ja samalla tärkein, tavoite oli selvittää millaisia mielikuvia valtuustojen jäsenillä on luomusta ja lähiruoasta. Tähän saatiinkin paljon valaisevia vastauksia. Selkeimmin esiin tuli se, että luomun ja lähiruoan herättämät mielikuvat eivät juuri poikkea tavanomaisesti tuotetusta kotimaisesta ruoasta. Tietenkin on yksilöllistä, miltä etäisyydeltä kotoisin oleva ruoka mielletään lähiruoaksi, usein kaikkea kotimaista ruokaa pidetään lähiruokana. Luomuun verrattuna lähiruokaa pidettiin tuoreempana, työllisyyttä lisäävämpänä, paremmin saatavilla olevana, halvempänä sekä korkealaatuisempänä. Luomu päihitti lähiruoan ainoastaan ekologisuudessa, terveellisyydessä sekä valvonnan tarkkuudessa.

Kaikista vastauksista tuntui tulevan ilmi se, että lähiruokaa arvostettiin enemmän kuin luomuruokaa. Luomu herätti myös mielikuvakysymyksissä eniten vastakkaisia mielikuvia. Monet päättäjistä, jotka sanoivat voivansa tehdä aiheen tiimoilta aloitteen omassa kunnassaan, sanoivat erikseen avoimen kysymyksen kohdalla, että eivät kuitenkaan haluaisi luomun osalta aloitetta tehdä. Samaten tulevaisuudennäkymistä kysyttäessä ilmeni, että useimmat päättäjistä kuvittelivat enemmän lähiruoan kuin luomun käytön lisääntyvän. Myös tulevaisuuden-toiveissa päättäjät toivoivat enemmän lähiruokaa kuin luomua. Avoimista vastauksista löytyi muutamia luomun vastaisiakin mielipiteitä, kuten ”luomua syövät ne, joilla on siihen varaa ja jotka luulevat näin parantavansa maailmaa” ja ”luomua pidän lähinnä markkinointikikkailuna”. Tämä on yhteneväistä sen kanssa, mitä tämän opinnäytetyön luvussa 6.1 sanotaan. Mediassa liikkuu täysin päin-

vastaisia ja ristiriitaisia tietoja luomusta ja täten kuluttaja ei voi tietää mikä todella pitää paikkansa; miksi luomusta kannattaa maksaa enemmän (Palssa 2009).

Luomun osalta on Suomessa tehty paljon töitä, ja luomun käyttö on viime vuosikymmeninä kasvanut. Näistä vastauksista kuitenkin nähdään, että paljon työtä on vielä tehtävänä. Jos kuntien päättäjien mielessä on epäilyksiä luomun suhteen, estää se todella tehokkaasti luomun käytön lisääntymistä kuntien ruokapalveluissa. Toisaalta näitä soraääniä oli vain muutama, valtaosa päättäjistä lisäisi luomun käyttöä omassa kunnassaan jos saatavuus- sekä hintaongelmat saataisiin ratkaistua.

Erittäin positiivista on kuitenkin se, miten paljon lähiruokaa arvostetaan. Lähiruoka ei herättänyt vastanneiden päättäjien keskuudessa yhtä ristiriitaisia vastauksia kuin luomu, vaan useimmat olivat lähiruoan käytön kannalla. Päättäjät olivat myös erittäin tietoisia lähiruoan työllistävästä vaikutuksesta ja vaikuttivat halukkailta lisäämään lähiruoan käyttöä omissa kunnissaan.

Toiseen tutkimuskysymykseen saatiin myös vastaus. Tarkoitushan oli selvittää, aikoivatko valtuustojen jäsenet tehdä aloitteita luomun ja lähiruoan käytön lisäämiseksi omissa kunnissaan. Saatujen vastausten perusteella voidaan vetää johtopäätös, että kyllä aikovat, etenkin lähiruoan osalta. 9 % päättäjistä oli jo aiemmin tehnyt aloitteen, aloitteellisin puolue oli ollut keskusta. Jopa 76 % vastanneista päättäjistä sanoi olevansa valmis tekemään aloitteen tulevaisuudessa. Kaikkein aloitteellisimmiksi tahoiksi sekä luomun että lähiruoan osalta päättäjät arvioivat kuitenkin kuntalaiset ja elintarvikealan yritykset. Tämä pitäne paikkansa, sillä viime aikoina yhä useammin mediassa on tullut ilmi kuntia, joissa kuntalaiset ovat vaatineet joukkoruokailuun terveellisempiä vaihtoehtoja. Tästä hyvä esimerkki on tässäkin opinnäytetyössä aiemmin mainittu Aamulehdessä ollut uutinen, jonka mukaan Pirkkalan pormestarille on luovutettu kuntalaisaloite kotimaisen ruoan suosimisesta kunnan hankinnoissa (Aamulehti 2009). Toivottavasti ne 76 % päättäjistä, jotka vastasivat olevansa valmiita tekemään aloitteita tulevaisuudessa, myös löytävät keinon tehdä niin.

Kolmantena tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, miltä näyttää luomun ja lähiruoan tulevaisuus Pirkanmaan kunnissa. Suurimmalla osalla vastanneista päät-

täjistä oli suurimmaksi osaksi positiivinen kuva luomun ja lähiruoan käytöstä vuonna 2015. Raaka-aineiden sekä tuotteiden kotimaisuuden ja paikallisuuden merkityksen uskottiin kasvavan, samoin myös kuntalaisten ja päättäjien oman kiinnostuksen. Ruokapalveluiden määrärahojen kasvuun ei uskottu yhtä vahvasti. Tulevaisuudentoiveet päättäjillä olivat erittäin optimistisia. Monet toivoivat ruokapalveluiden määrärahojen kasvua, ja lähiruoan käytön jonkinasteista lisääntymistä kunnallisissa ruokapalveluissa toivoi yhteensä noin 90 % vastanneista päättäjistä. Luomuruoan käytön ei toivottu lisääntyvän yhtä paljon, mutta kuitenkin 64 % päättäjistä toivoi luomun käytön jonkinasteista kasvua.

Suurin osa päättäjistä vastasi tulevaisuutta koskeviin avoimiin kysymyksiin olevansa vahvasti etenkin lähiruoan lisäämisen kannalla. Monien mielestä luomuruokaakin tulisi tulevaisuudessa käyttää enemmän. Päättäjillä oli paljon optimistisia tulevaisuudentoiveita ja he myös esittivät vastauksissaan mahdollisia keinoja luomu- ja lähiruoan käytön lisäämiseksi. Päättäjillä tuntuu kaikista kysymyksiin saaduista vastauksista päätellen olevan pääsääntöisesti myös paljon tietoa aiheesta. Kaiken kaikkiaan voidaan siis sanoa, että mikäli päättäjät jaksavat kiinnostua asiasta ja ajaa sitä eteenpäin, voi tulevaisuus Pirkanmaalla näyttää valoisalta.

Tämän opinnäytetyön tutkimuksella haluttiin lisäksi kartoittaa, mitkä seikat mahdollisesti vaikuttavat luomu- ja lähiruoan käyttöön tai käytön vähäisyyteen kunnissa. Tähän saatiin jonkin verran selvyttä avoimilla kysymyksillä. Käytön vähäisyyden syiksi mainittiin tietenkin raha, mutta myös muun muassa keittiöhenkilöstön ajankäyttö, kilpailulainsäädäntö sekä tuottajien määrän vähyys. Aiemmin teoriaosuudessa kappaleessa 7 on mainittu, että kilpailulainsäädäntö ei estä luomun ja lähiruoan käyttöä jos siihen on tarpeeksi tahtoa. Luomu saa josinällään olla kriteerinä tarjouspyynnöissä, ja lähiruokaakin voidaan kriteeristöä muokkaamalla suosia. Näin ollen voidaan todeta, että ainakaan kaikilla kunnanvaltuustojen jäsenillä ei ole ajantasaista tietoa asiasta.

Luomuruoan sekä lähiruoan käytön lisääntymiseen on päättäjien mukaan vaikuttanut tuottajien määrän lisääntyminen omalla lähialueella, lähiruoan työllistävä vaikutus sekä oman kunnan profiloituminen luomukunnaksi (Ikaalinen). Päättäjät itse vastauksissaan ehdottavat luomun sekä lähiruoan lisäämiseksi erilai-

sia keinoja. Eniten ehdotettiin tuotannon lisäämistä. Se helpottaisi tuotteiden saatavuutta ja laskisi myös hintaa, mikä kuntien tiukoissa budjeteissa on tärkeää. Lisäksi päättäjät haluaisivat muuttaa asiaan liittyviä lakeja ja säännöksiä, jotta luomun sekä lähiruoan hankinta olisi helpompaa ja siihen kannustettaisiin. Kunnat voisivat esimerkiksi tehdä suoria sopimuksia paikallisten tuottajien kesken ilman, että kilpailutus estää. He myös haluaisivat, että tuottajilla olisi olemassa omat tukkuliikkeet tai vastaavat, jotka hoitaisivat tuotteiden välityksen sekä mahdollisen kilpailutuksen. Näin välttyttäisiin myös pitkiltä kuljetusmatkoilta, kun tuotteita ei tarvitsisi kuljettaa suurten keskusliikkeiden varastojen kautta. Päättäjät myös tiedostivat, että kunta on merkittävä asiakas ja suuri kuluttaja, joten kunnan tekemillä päätöksillä voidaan vahvasti kannustaa luomun ja/tai lähiruoan käyttöön.

Viimeisenä tavoitteena opinnäytetyössä oli tutkimuksen tulosten analysoinnilla pyrkiä löytämään keinoja, joilla päättäjien asenteisiin voitaisiin mahdollisesti vaikuttaa. Monet päättäjät eivät olleet tulleet ajatelleeksi, että he pystyisivät vaikuttamaan luomun ja lähiruoan käyttöön, ja etenkin luomun suhteen löytyi jonkin verran negatiivisiakin mielikuvia. Tutkimuksen lopuksi päättäjiltä kysyttiin, haluaisivatko he aiheesta lisätietoa, ja osallistuisivatko he aiheeseen liittyvään koulutukseen, jos sellainen olisi. Noin kaksi kolmasosaa haluaisi lisätietoa, ja jopa puolet osallistuisi koulutukseen. Näistä asioista voidaan vetää johtopäätös, että tiedottamisen lisääminen on kaikkein ilmiselvin keino vaikuttaa. Etenkin tarkan faktatiedon jakaminen olisi tärkeää, sillä varsinkin luomusta liikkuu paljon ristiriitaista tietoa. Monet päättäjät olivat tiedostaneet lähiruoan työllistävät vaikutukset, mutta tätäkin aihetta voitaisiin tutkia lisää. Päättäjiä varmasti kiinnostaisi tietää, miten paljon luomuruoan ja/tai lähiruoan käyttö tarkalleen vaikuttaisi kunnan budjetissa. Kumoaisivatko vähentyneet työttömyysluvut ynnä muut positiiviset vaikutukset kasvaneet ruokapalveluiden raaka-ainekulut?

14 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön ja siihen kuuluvat tutkimuksen tekeminen on ollut pitkä, mutta antoisa prosessi. Luulin tienneeni asiasta paljon ennen kuin aloin tutustua aiheeseen liittyvään teoriaan. Mitä enemmän luin teoriaa, sitä nopeammin halusin päästä empiirisen osan kimppuun. Halusin lisätä tutkimukseeni enemmän ja enemmän osa-alueita kunnes tajusin, että jotakin täytyy karsia. Loppujen lopuksi sain kyselylomakkeestani tiiviin paketin, jolla sain selville tarvittavat asiat. Näin ollen tutkimuksen validiteetti on hyvä, sillä tutkimuksessa tutkittiin pääasiallisesti sitä, mitä oli tarkoituskin. Voin pitää työtäni myös hyvin onnistuneena, sillä löysin suhteellisen kattavasti vastauksia kaikkiin tutkimuskysymyksiini. Vastauksia analysoidessani huomasin haluavani tietää enemmän päättäjien mielipiteitä monestakin asiasta, mutta opinnäytetyölle ajatellussa laajuudessa siihen ei olisi ollut mahdollisuutta.

Jos jotakin voisin tehdä työssäni toisin, olisin ottanut vieläkin suuremman otannan kuntapäättäjistä. Olisin toivonut että vastauksia olisi ollut mahdollista analysoida enemmänkin kunnittain, jotta olisin voinut vertailla eri kuntien tämänhetkisiä tilanteita keskenään. Tosin opinnäytetyön otsikossakin sanotaan ”Pirkanmaan alueen kuntapäättäjien asenteet”, joten tulokset ovat täysin kelvollisia myös Pirkanmaan alueelle yleistettynä. Olisin myös pyrkinyt saamaan työni tehtyä tiiviimmässä aikataulussa. Jos olisin tehnyt työtä säännöllisemmin, olisi ollut helpompi pitää työn kokonaisuus mielessä. Nyt tuntuu, että ajatus on katkeillut useammankin kerran ja turhauttaa, kun en muista mitä olen aiemmin ajatellut tekeväni.

Tutkimuksen reliabiliteettia voidaan tämän vuoksi pitää hyvänä, sillä vaiikkeivät tulokset otannan pienuuden vuoksi olekaan kuntien tasolla yleistettävissä, voidaan ne silti Pirkanmaan alueelle yleistää suhteellisen luotettavasti. Lisäksi tutkimus on myös toistettavissa, sillä työhön on tarkasti dokumentoitu tutkimuksen tekemisen vaiheet.

Tätä työtä olisi helppo jatkaa tekemällä vaikkapa jatkotutkimus vuonna 2015. Silloin voisi tutkia ovatko kuntapäättäjien tulevaisuudenkuvat toteutuneet, ovat-

ko he tehneet enemmän aloitteita ja ovatko valtakunnalliset suositukset täyttyneet. Lisäksi olisi hyvä, jos joku innostuisi nämä tutkimustulokset luettuaan vaikkapa tutkimaan tarkemmin luomun ja lähiruoan käytön vaikutuksia kuntatalouteen tai järjestämään kuntapäätäjille koulutuksia aiheesta.

Itse uskon, että sekä luomun että lähiruoan käyttö jatkaa kasvuaan, onhan se kasvanut vauhdilla jo monta vuotta. Ympäristö- ja terveysongelmien lisääntyessä tavallisten kuluttajien kiinnostus ympäristöystävälliseen, turvalliseen ja terveelliseen ruokaan lisääntyy lisääntymistään. Erilaisten ruokaskandaalien yleisyydessä en usko, että menee kauan ennen kuin luomun ja/tai lähiruoan käyttöä aletaan kuluttajien keskuudessa jopa vaatia. Tätä kautta saatetaan EU:n, valtion tai kuntien tasoilla saada aikaan lakeja tai määräyksiä, joilla luomun sekä lähiruoan käyttöä lisätään Suomen lisäksi myös muissa maissa.

LÄHTEET

Aamulehti. 04.10.2009. Ruokaa ostetaan vaihtelevasti läheltä. Toim. Sirkka Iso-Ettala. Tampere: Kustannus Oy Aamulehti, A11.

Aamulehti. 06.10.2009. Hyvästi brasilialainen liha - Pirkkalassa halutaan lapsille kotimaista ruokaa. Toim. Jukka Manninen. Luettu 06.10.2009.
<http://www.aamulehti.fi/uutiset/pirkanmaa/hyvasti-brasilialainen-liha-pirkkalassa-halutaan-lapsille-kotimaista-ruokaa/157842>

Agronet. 2009. Lyhyesti – mitä luomu on? Luettu 17.6.2009.
<http://www.agronet.fi/luomu/luomukartta/lyhyestiluomusta.htm>

Biodynaaminen yhdistys ry. Tietoa yhdistyksestä. Luettu 25.8.2009.
<http://www.biodyn.fi/yhdistys.html>

Efektia. 2004. Päättäjän opas – lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. Helsinki: Efektia Oy.

EkoCentria. 2008. Portaat Luomuun – valmennus. Power point – esitys Tampereen ammattiopistolla 26.05.2008. Savon ammatti- ja aikuisopisto.

EkoCentria. 12.05.2009. Portaat Luomuun – keittiöt 2009. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Luettu 1.10.2009.
<http://www.ekocentria.fi/index.asp?id=1329&menupath=1329&language=1&klik=2>

Evira. 2009. Luomumerkki. Luettu 17.6.2009.
http://www.evira.fi/portal/fi/kasvintuotanto_ja_rehut/luomu/luomumerkki/

Evira. 08.10.2009. Tärkeimpien vilja- ja nurmikasvien tuotantoalat 2009 ennakkotietoa 8.10.2009. Luettu 28.10.2009.
http://www.evira.fi/attachments/kasvintuotanto_ja_rehut/luomu/luomu_tilastot/lkasva2009p.pdf

Euroopan unionin neuvosto. 26.06. 2006. EU:n uudistettu kestävän kehityksen strategia. Bryssel. Luettu 02.10.2009.
http://ec.europa.eu/sustainable/docs/renewed_eu_sds_fi.pdf

Euroopan yhteisöjen komissio. 10.06.2004. Luonnonmukaisia elintarvikkeita ja luonnonmukaista maataloutta koskeva eurooppalainen toimintasuunnitelma. Komission tiedonanto neuvostolle ja Euroopan parlamentille. Bryssel. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2004:0415:FIN:FI:PDF>

Finfood - Suomen ruokatieto ry. 2009. Biologinen typensidonta. Luettu 02.09.2009.
http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Luonto/Maapera/Biologinen_typensidonta

Hakala, H. 05.03.2009. Johdanto luonnonmukaiseen maa- ja elintarviketalouteen. Helsingin yliopisto. Verkkomateriaali. Luettu 05.08.2009.
<http://wiki.helsinki.fi/display/Luomutesti/Esipuhe>

Heinonen, Sampsa (2002). Suomalaisen luomun juurilla. Teoksessa Saukkonen, Anna (toim.): Ympäristöhistorian monet kasvot. Kirjoituksia suomalaisesta ympäristöhistoriasta. Turun yliopiston Historian laitoksen julkaisu 62. Turku. 327-347.

Hvoldal, G. 2009. Organic market success through collaboration in retail. Luento 26.03.2009 Tampereen luomupäivillä. <http://www.ekocentria.fi/index.asp>

IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements). 2009. The principles of organic agriculture. Luettu 05.08.2009.
http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki: Edita.

Karttimi, T. 2005. Lähiruokaa joukkoruokailuun. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Ravitsemispalvelujen suuntautumisvaihtoehto. Tampere: Pirkanmaan ammattikorkeakoulu. Opinnäytetyö.

Kaukopuro-Klemetti, H. 01.07.2009. Suomalaiset syövät 440 miljoonaa kuntien tarjoamaa ruoka-annosta vuodessa: Kunta voi suosia lähiruokaa. Kuntaliiton tiedote. Kunnat.net. Luettu 01.10.2009.
http://www.kunnat.net/k_perussivu.asp?path=1;29;60;498;145752;151943;151945

Kuluttajavirasto. 2009. Eko-ostaja. Luettu 17.6.2009.
<http://www.kuluttajavirasto.fi/Page/35a596ba-79ba-434b-91c7-da150c7a4587.aspx>

Kuntalaki. 17.3.1995/365.

Kuntaliitto. 14.09.2004. Kunnalliset ruokapalvelut haluavat ostaa lähiruokaa. Kunnat.net. Tiedote. Luettu 07.10.2009.
http://www.kunnat.net/k_perussivu.asp?path=1;29;60;498;55963;68868;69400

Kurunmäki, S. Luomu ja Reilu Kauppa - kilpailua eettisistä ostajista? Luento 26.03.2009 Tampereen luomupäivillä. <http://www.ekocentria.fi/index.asp>

Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiaryhmä. 03.10.2006. Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007-2015. Luettu 13.10.2009.
<http://www.ruokatieto.fi/Link.aspx?id=1129564>

Luomutietopankki. 2009. Luomumerkit. Luettu 20.10.2009.
<http://www.luomu.fi/jatkojalostus/luomumerkit.htm>

Lähiruokatyöryhmä. 2000. Lähiruoan mahdollisuudet 2000. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Helsinki.

Mikkonen, M. 19.01.2008. Lähiruoka ei olekaan ilmastoystävällistä. Helsingin Sanomat. Luettu 06.10.2009.
<http://www.hs.fi/kotimaa/artikkeli/L%C3%A4hiruoka+ei+olekaan+ilmastoyst%C3%A4v%C3%A4llist%C3%A4/1135233404787>

MTK. 21.08.2009. 12.11. Kiinnostaako tarjota lähiruuan raaka-aineita julkishallinnolle? Luettu 13.10.2009.
http://www.mtk.fi/liitot/pirkanmaa/ajankohtaista/tapahtumakalenteri/Tapahtumat2009/fi_FI/julkisetelintarv/

MTT (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus). 31.01.2008. Luomu nousussa – ravinteet kiertoon. Luettu 20.10.2009.
<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/ajankohtaista/uutiset/2008/Luomu%20nousussa%20-%20ravinteet%20kiertoon>

Muukka, E. 2008. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Luento 04.11.2008 Ateria 2008 – päivillä. Power point – esitys. Luettu 01.10.2009.
<http://www.ekocentria.fi/index.asp>

Muukka, E., Kuosmanen, L., Ylinampa, M., Blomquist, U., Kärkkäinen, I., Malaska, K., Soininen, T. & Soininen, J. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvitys lähiruuan käytöstä kuntaruokailussa. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Luettu 08.10.2009.
<http://www.ekocentria.fi/index.asp?id=1947&menupath=1947&language=1&klik=3>

Muukka, E. 08.01.2010. Henkilökohtainen tiedonanto. Sähköpostiviesti.

Nelimarkka, M. 2009. Luomua ammattikeittiössä. Finfood – Suomen Ruokatietory. Luettu 07.10.2009.
http://luomu.ruokatieto.fi/WebRoot/1043196/x_artikkelinhallinta.aspx?id=1123673

Nokian kaupunki. 01.01.2009. Hallinto. Kuvio 1. Luettu 31.08.2009.
<http://www.nokiankaupunki.fi/hallinto/>

Palssa, A. 06.10.2009. Luomun terveydelliset vaikutukset. Esiintyminen televisio-ohjelmassa. MTV3. Katsottu 06.10.2009.
<http://www.katsomo.fi/?proglid=22438>

Pirkanmaan Liitto. 2008. Pirkanmaan maakuntatilasto 2008. Elinkeinot, taulukko 5.8 maatilat 2007. Luettu 02.09.2009.
http://www.pirkanmaa.fi/fileadmin/pirkanmaa/tiedostot/05.0_Elinkeinot.xls

ProAgria Pirkanmaa. Joulukuu 2002. Pirkanmaan luomustrategia. Luettu 02.10.2009. <http://www.pirmk.fi/tiedostot/strategia130103.pdf>

ProAgria Pirkanmaa. 12.02.2008. Pirkanmaan Luomulaituri – hanke, toiminta, tulokset ja johtopäätökset. Loppuraportti. Luettu 22.09.2009.
http://www.pirmk.fi/lomakkeet/luomulaiturihankkeen_loppuraportti.pdf

ProAgria Pirkanmaa. 2009. Hankkeet. Luettu 22.09.2009.
<http://www.pirmk.fi/hankkeet/index.html>

Ruokatiedon luomutiedotus. 2006, 2007 & 2008. Luomun kehittyminen tilastojen valossa. ACNielsenin kuluttajaneeli, Luettu 02.09.2009.
http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa

Valkeinen, T (julkaissut). 06.03.2007. Luottamushenkilöjohtajuus. Kunnat.net. Luettu 31.08.2009.
http://www.kunnat.net/k_peruslistasivu.asp?path=1;29;348;84961;102903

Virtanen, J. 11.3.2008. Luomu maistuu Suomessa nahistuneelta. Taloussanommat. Luettu 17.09.2009. <http://www.taloussanommat.fi/kauppa/2008/03/11/luomu-maistuu-suomessa-nahistuneelta/20087172/12>

Ympäristöministeriö. 2008. Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi. Julkisten hankintojen työryhmän ehdotus 13.02.2008. Helsinki. Luettu 01.10.2009. <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=80568>

LIITTEET

LIITE 1

Luomutuotteiden markkina- osuuksia tuoteryhmien ostojen arvosta	2005	2006	2007	2008
	%	%	%	%
Hedelmät ja marjat	1,5	1,6	1,2	1,4
Vihannekset ja juurekset	2,3	2,6	2,5	2,7
Kahvi, tee, kaakao	1	1,4	1	1,2
Maito ja maitojalosteet (sis. kasvi- peräiset vastaavat tuotteet)	1	1	1,1	1,4
Ravintorasvat ja ruokaöljyt	0,4	0,5	0,7	0,5
Jauhot ja hiutaleet	3,5	3,6	4,5	4,5
Pastatuotteet ja riisit	1,6	1,7	2	1,1
Tuore liha ja lihavalmistet	0,2	0,3	0,3	0,5
Tuoreet leipomotuotteet	0,6	0,7	0,9	0,6
Kuiva leipä, korput, keksit	0,7	0,7	0,6	0,5
Kananmunat	5,8	7	7,6	7,4
Lastenruuat	1,6	2,3	1,8	2,4
Luomutuotteiden osuus kotita- louksien elintarvikeostoista	0,8	0,8	0,9	1

(Ruokatiedon luomutiedotus. 2006, 2007 & 2008.)

TAULU 5.8 Maatilat 2007

Kunta Seutukunta	Maatilat yhteensä lkm	Tiloilla maata yht. ha	Peltoa ja puutarhaa ha	Keski- pelto- ala ha	Vuokrapeltoa, tilojen lkm ha		Luomu- tilat lkm. yht.	Luomu- tilojen %-osuus
Hämeenkyrö	289	23329	9710	33,7	164	3622	46	15,9
Ikaalinen	327	26567	9468	29,0	200	3610	57	17,4
Kihniö	90	8696	2721	30,2	52	1124	6	6,7
Parkano	211	18195	5345	25,5	106	2172	19	9,0
Luot.Pirkanmaa	917	76787	27244	29,8	522	10528	128	14,0
Kuhmalahti	61	5821	1790	29,4	31	622	9	14,8
Pälkäne	246	23302	7228	29,5	141	2582	13	5,3
Kaakk.Pirkanmaa	307	29123	9018	29,5	172	3204	22	7,2
Akaa	72	5197	2596	36,1	40	811
Kylmäkoski	130	12063	6155	47,7	71	1442
Urjala	288	23254	10598	37,1	151	2835	13	4,5
Valkeakoski	139	12315	5690	41,2	81	2468	5	4
Etelä-Pirkanmaa	629	52829	25039	40,1	343	7556	18	3
Kangasala	196	21771	7507	38,7	129	3389	14	7
Lempäälä	137	9748	4383	32,2	73	1798	9	6,6
Nokia	141	8467	3967	28,3	79	1740	12	8,5
Pirkkala	36	2488	785	22,4	21	357
Tampere	119	12521	4040	34,2	80	1791	9	7,6
Vesilahti	177	14248	5711	32,6	86	2221	12	6,8
Ylöjärvi	143	12117	4575	32,2	95	2093	5	3,5
Tampereen sk	949	81360	30968	32,9	563	13389	61	6
Mouhijärvi	147	10824	5265	35,8	89	2208	22	15
Punkalaidun	310	24590	12700	41,2	138	2631
Vammala	513	38731	15632	30,7	281	5137	35	6,8
Äetsä	129	12679	5484	42,5	90	2220	8	6,2
Loun.Pirkanmaa	1099	86824	39081	35,7	598	12196	65	5,9
Juupajoki	90	8327	2986	33,2	56	1027	3	3,3
Kuru	101	8865	2066	21,1	53	794	12	11,9
Mänttä	4	343	62	15,6	3	35
Orivesi	259	27418	8915	34,7	160	2853	20	7,7
Ruovesi	176	20996	5730	32,6	101	2348	9	5,1
Vilppula	126	13797	3698	29,8	73	1494	4	3,2
Virrat	245	27848	8137	33,4	141	3293	24	9,8
Ylä-Pirkanmaa	1001	107594	31594	31,8	587	11844	72	7,2
Pirkanmaa	4902	434517	162943	33,4	2785	58715 77485	374	7,6
Koko maa	66938	6411582	2287311	34,4	40453	7	3656	5,5

(Pirkanmaan liitto 2008.)

Hei!

Olen restonomiopiskelija Pirkanmaan ammattikorkeakoulusta ja teen opinnäytetyönäni tutkimusta

ProAgria Pirkanmaan luomu- ja lähiruokahankkeelle.

Tutkimuksen tavoitteena on kartoittaa Pirkanmaan alueen valtuustojen jäsenten mielikuvia luomusta

ja lähiruoasta ja näin myös selvittää, mitkä asiat mahdollisesti vaikuttavat luomun ja lähiruoan käyttöön tai käytön vähäisyyteen kunnissa.

Oheinen kyselylomake on lähetetty kahdeksalle satunnaisesti arvotulle kunnanvaltuuston jäsenelle

23:een Pirkanmaan kuntaan. Toivon ystävällisesti, että vastaisitte tähän kyselyyn näin joulukiireidenkin keskellä. Vastaamiseen on hyvä varata noin 10 minuuttia aikaa.

Kysely käynnistyy allaolevaa linkkiä napsauttamalla:
#url#

Kyselyyn osallistuaksenne Teidän tulee kirjautua.

Tunnuksenne on #tunnus# ja salasananne #salasana#.

Voitte kirjautua kyselyyn vain kerran, joten olkaa ystävällisiä ja täyttäkää lomake kerralla loppuun asti.

Kiitoksia osallistumisestanne!

Mukavaa joulunodotusta toivottaen,

Miia Ketonen

Luomu- ja lähiruokakysely

Perustiedot

Sukupuoli

- ☐ Mies
- ☐ Nainen

Ikä

- ☐ Alle 20
- ☐ 20-29
- ☐ 30-39
- ☐ 40-49
- ☐ 50-59
- ☐ 60-69
- ☐ Yli 70

Kunta, jonka valtuustoon kuulutte

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Akaa | <input type="checkbox"/> Hämeenkyrö |
| <input type="checkbox"/> Ikaalinen | <input type="checkbox"/> Juupajoki |
| <input type="checkbox"/> Kangasala | <input type="checkbox"/> Kihniö |
| <input type="checkbox"/> Kuhmalahti | <input type="checkbox"/> Kylmäkoski |
| <input type="checkbox"/> Lempäälä | <input type="checkbox"/> Mänttä-Vilppula |
| <input type="checkbox"/> Nokia | <input type="checkbox"/> Orivesi |
| <input type="checkbox"/> Pirkkala | <input type="checkbox"/> Punkalaidun |
| <input type="checkbox"/> Pälkäne | <input type="checkbox"/> Ruovesi |
| <input type="checkbox"/> Sastamala | <input type="checkbox"/> Tampere |
| <input type="checkbox"/> Urjala | <input type="checkbox"/> Valkeakoski |
| <input type="checkbox"/> Vesilahti | <input type="checkbox"/> Virrat |
| <input type="checkbox"/> Ylöjärvi | |

Puolue, johon kuulutte

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Sosialidemokraattinen Puolue | <input type="checkbox"/> Keskusta |
| <input type="checkbox"/> Kokoomus | <input type="checkbox"/> Ruotsalainen kansanpuolue |
| <input type="checkbox"/> Kristillisdemokraatit | <input type="checkbox"/> Vihreä liitto |
| <input type="checkbox"/> Vasemmistoliitto | <input type="checkbox"/> Perussuomalaiset |
| <input type="checkbox"/> Jokin muu | |

Taustatietoja

Kertokaa omista mielikuvistanne neljästä erityyppisestä ruoasta.

Jokaiselle erityyppiselle ruoalle on oma taulukkonsa, joissa on samat kysymykset.

Vastatkaa jokaiseen taulukkoon erikseen.

Mielikuvat **kotimaisesta ruoasta**

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
On tuoretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineet ovat korkealaatuisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuotanto on tarkasti valvottua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lisää oman alueeni työllisyyttä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On terveellistä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On edullista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saatavuus on hyvä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On ekologista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mielikuvat **luomuruoasta**

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
On tuoretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineet ovat korkealaatuisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuotanto on tarkasti valvottua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lisää oman alueeni työllisyyttä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On terveellistä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On edullista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saatavuus on hyvä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On ekologista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mielikuvat lähiruoasta

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
On tuoretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineet ovat korkealaatuisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuotanto on tarkasti valvottua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lisää oman alueeni työllisyyttä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On terveellistä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On edullista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saatavuus on hyvä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On ekologista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mielikuvat ulkomaisesta ruoasta

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
On tuoretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineet ovat korkealaatuisia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuotanto on tarkasti valvottua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lisää oman alueeni työllisyyttä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On terveellistä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On edullista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saatavuus on hyvä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
On ekologista	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Valtakunnallisessa kestävien hankintojen toimintaohjelmassa on suositeltu, että vuonna 2010 25%:ssa kuntien hankinnoista tulisi ottaa ympäristönäkökulma huomioon.

	Kyllä	Ei
Oletteko tietoisia tästä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toteutuuko tämä omassa kunnassanne?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oletteko huomioineet tätä strategiassanne, budjetissanne tms.?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuuluuko oma kuntanne kestävien hankintojen renkaaseen? (KeHa-rengas)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käytetäänkö luomua kriteerinä oman kuntanne tarjouspyynnöissä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pyritäänkö oman kuntanne tarjouspyynnöillä suosimaan lähiruokaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käytättekö kotonanne lähiruokaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Käytättekö kotonanne luomuruokaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aloitteellisuus

Kuinka aloitteellisia seuraavat tahot ovat olleet luomuruoan ja/tai lähiruoan käytön edistämisessä oman kuntanne ruokapalveluissa?

Vastatkaa erikseen sekä lähiruoan että luomuruoan osalta. Vastatkaa oman käsityksenne mukaisesti.

(1=ei lainkaan aloitteellisia, 5=erittäin aloitteellisia)

Lähiruoka

	1	2	3	4	5
Kuntalaiset (esim. ruokailijat, lasten vanhemmat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elintarvikealan yritykset (esim. raaka-aineiden tuottajat, viljelijät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suurkeittiöt (esim. yksittäiset suurkeittiöt/suurkeittiöemännät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnanjohto (esim. kunnanvaltuutetut, ruokapalveluorganisaation johto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Luomuruoka

	1	2	3	4	5
Kuntalaiset (esim. ruokailijat, lasten vanhemmat)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Elintarvikealan yritykset (esim. raaka-aineiden tuottajat, viljelijät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Suurkeittiöt (esim. yksittäiset suurkeittiöt/suurkeittiöemännät)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnanjohto (esim. kunnanvaltuutetut, ruokapalveluorganisaation johto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Kyllä	En	Miksi kyllä/miksi ei?
Oletteko itse tehneet aloitetta luomuruoan ja/tai lähiruoan käytön lisäämiseksi omassa kunnassanne?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Olisitteko valmis tekemään aloitteen luomuruoan ja/tai lähiruoan lisäämiseksi omassa kunnassanne?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>

Tulevaisuudennäkymiä

Samanlaisia kysymystaulukkoja on kaksi. Ensimmäinen kysymystaulukko kuvaa kehitystä, jonka uskotte tapahtuvan.

Toinen kysymystaulukko kuvaa kehitystä, jonka toivotte tapahtuvan.

Vastatkaa kumpaankin taulukkoon käyttäen seuraavaa asteikkoa:

-2 = vähenee / pienenee merkittävästi

-1 = vähenee / pienenee

0 = pysyy ennallaan

+1 = lisääntyy / kasvaa

+2 = lisääntyy / kasvaa merkittävästi

Millaista uskotte ruokapalvelujen tulevaisuuden olevan omassa kunnassanne vuonna 2015?

	-2	-1	0	+1	+2
Kunnallisen ruokapalvelun määrärahat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuuden merkitys hankinnoissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineiden ja tuotteiden paikallisuuden merkitys hankinnoissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lähiruoan käyttö kunnallisessa ruokapalvelussa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luomuruoan käyttö kunnallisessa ruokapalvelussa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnan asukkaiden kiinnostus lähi- ja luomuruokaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oma kiinnostukseni lähi- ja luomuruokaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Millaista toivotte ruokapalvelujen tulevaisuuden olevan omassa kunnassanne vuonna 2015?

	-2	-1	0	+1	+2
Kunnallisen ruokapalvelun määrärahat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuuden merkitys hankinnoissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raaka-aineiden ja tuotteiden paikallisuuden merkitys hankinnoissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lähiruoan käyttö kunnallisessa ruokapalvelussa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luomuruoan käyttö kunnallisessa ruokapalvelussa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnan asukkaiden kiinnostus lähi- ja luomuruokaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oma kiinnostukseni lähi- ja luomuruokaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Muuta

Kyllä Ei

Haluaisitteko tietää enemmän luomusta ja/tai lähiruoasta?

☐☐

Jos Teille tarjottaisiin koulutusta luomuun ja/tai lähiruokaan liittyen; osallistuisitteko?

☐☐

Vaikuttaisiko lisätieto tai koulutus omiin mielikuviinne luomusta ja/tai lähiruoasta?

☐☐

Millaista kuvittelette luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?

Millaista toivotte luomun ja lähiruoan käytön olevan omassa kunnassanne 10 vuoden kuluttua?

Kiitos vastauksistanne! Muistakaa lähettää tiedot painamalla ensin "seuraava" ja sitten "valmis" - painikkeita!